

Château de Praz \Vully

RIESLING 2020

12.5% vol.

Potentiel de garde: 2-5 ans

75 cl

Température de service: 12°C

Cultivé depuis 8 ans au Château de Praz,
la production de Riesling reste encore confidentielle.

Le vin s'exprime sur une trame vive.
Beaucoup de fruit au nez avec des notes d'agrumes
et de pommes Granny Smith qui donnent le ton...

Le croquant est là dès l'entrée de bouche.
Un travail important des lies (levures en fin
de fermentation) apporte de la profondeur
et une onctuosité bienvenue.

Une merveille pour les amateurs de fraîcheur!

CARACTÉRISTIQUES

Citronné



Croquant



Fleur d'oranger



Thym



METS ET VIN

Cordon bleu



Tarte flambée



Escalope
viennoise



Vol-au-vent



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES

Château de Praz \Vully

RIESLING 2020

12.5% vol.

Genussreife: 2-5 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 12°C

Der Riesling wird im Château de Praz
seit 8 Jahren angebaut; die Produktion ist
nach wie vor bescheiden.

Der Wein drückt sich mit einer lebendigen
Struktur aus. Viel Frucht in der Nase mit Noten
von Zitrusfrüchten und Granny-Smith-Äpfeln,
die den Ton angeben... Am Gaumen überzeugt
er mit einer ausgeprägten Spritzigkeit.
Eine ausgiebige Arbeit mit der Feinhefe
bringt Tiefe und eine willkommene Geradlinigkeit.

Ein Genuss für Liebhaber der Frische!

EIGENSCHAFTEN

Zitrus



knackig



Orangeblüte



Thymian



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Cordon bleu



Flammkueche



Wienerschnitzl



Chügelipastelli



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES