

Château de Praz \ Vully

TRAMINER 2020

13% vol.

Potentiel de garde: 2-5 ans

75 cl

Température de service: 12°C

Le millésime 2020 est basé sur la structure et la minéralité. C'est avec élégance et subtilité que le vin dévoile sa typicité aromatique avec des notes florales et épicées.

Un peu de patience, car après quelques mois de garde en bouteille, ce Traminer vous dévoilera avec générosité sa personnalité.

CARACTÉRISTIQUES

Rafiné



Rose



Litchi



Anis



METS ET VIN

Gâteau du
Vully salé



Plats asiatiques



Vin de garde



Soirée
romantique



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES

Château de Praz \ Vully

TRAMINER 2020

13% vol.

Genussreife: 2-5 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 12°C

Der Jahrgang 2020 basiert auf Struktur und Mineralität. Subtil und elegant enthüllt dieser Weine seine aromatische Typizität, die sich sowohl aus blumigen als auch aus würzigen Noten zusammensetzt.

Ein bisschen Geduld! Nach ein paar Monaten in der Flasche wird Ihnen dieser Weine seine Persönlichkeit mit Grosszügigkeit präsentieren.

EIGENSCHAFTEN

dezent



Rose



Litchi



Anis



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

sauzige
Vullychueche



asiatische Chuchi



Lagerwy



romantische
Abe



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES