



Le millésime 2015 s'impose comme un Traminer dans toute sa force et splendeur, à déguster absolument!

Le Traminer du Vully est un Gewürztraminer. Ce cépage est cultivé depuis plus de 60 ans sur les rives du lac de Morat.

Caractéristiques

-  *Opulent*
-  *Litchi*
-  *Magnolia*
-  *Zitronenrute*

Mets et vin

-  *Pour le plaisir*
-  *Vin de garde*
-  *Gâteau de Vully*
-  *Viande séchée*

Garde: 2-5 ans

Température de service: 12°C

Der Traminer 2015 imponiert mit seiner Kraft und Ausdrucksstärke. Unbedingt probieren!

Der Traminer am Vully ist genaugenommen ein Gewürztraminer. Diese Rebsorte wird seit über 60 Jahren an den Ufern des Murtensees kultiviert.

Eigenschaften

-  *wuchtig*
-  *Litchi*
-  *Magnolia*
-  *Zitronenrute*

Kulinarische Empfehlung

-  *Zur Fröid*
-  *Lagerwy*
-  *Sauzige Vullychueche*
-  *Viande séchée*

Trinkreife: 2-5 Jahre

Trinktemperatur: 12°C