



Un élevage prolongé sur lies et une vinification partielle en amphores de terre cuite permet de mettre en avant tout le potentiel aromatique de ce vin.

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

### Caractéristiques

-  *Gourmand*
-  *Litchi*
-  *Rose*
-  *Souple*

### Mets et vin

-  *Pour le plaisir*
-  *Vin de garde*
-  *Gâteau de Vully*
-  *Fromages frais*

**Garde:** 2-5 ans

**Température de service:** 12°C

Durch den Ausbau auf der Feinhefe und einer teilweisen Vinifikation in Amphoren aus Ton entfaltet sich das volle Aromenspektrum dieses Weines.

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

### Eigenschaften

-  *saftig*
-  *Litchi*
-  *Rose*
-  *Gschmeidig*

### Kulinarische Empfehlung

-  *Zur Fröid*
-  *Lagerwy*
-  *Sauzige Vullychueche*
-  *weich Chäs*

**Trinkreife:** 2-5 Jahre

**Trinktemperatur:** 12°C