

Château de Praz \ Vully

TRAMINER 2019

14.2% vol.

Garde: 2-5 ans

75 cl

Température de service: 12°C

Le Traminer 2019 se dessine
sur un profil dense et opulent.
Vendangé le 12 octobre
les raisins présentaient une richesse
en sucre et une concentration
aromatique élevée.
La vinification s'est faite tout
en délicatesse et lenteur.

Soutenu par une légère douceur
(3g/l de sucre résiduel),
ce vin gagnera encore en expression
après quelques mois de garde.

CARACTÉRISTIQUES

Glycine



Riche



Anis



Persistant



METS ET VIN

Gâteau
du Vully



Soirée
romantique



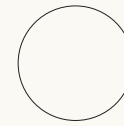
Feuilletés



Tarte flambée



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES



Château de Praz \ Vully

TRAMINER 2019

14.2% vol.

Genussreife: 2-5 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 12°C

Der Traminer 2019 zeichnet
sich durch ein intensives
und ausdrucksstarkes Profil aus.
Die am 12. Oktober geernteten
Trauben waren reich an Zucker
und hatten eine hohe aromatische
Konzentration. Die Vinifikation
erforderte Fingerspitzengefühl
und Geduld.

Unterstützt durch eine leichte
Süsse (3g/l Restzucker)
wird dieser Wein nach
einigen Monaten noch mehr
Ausdruck gewinnen.

EIGENSCHAFTEN

Glycine



rich



Anis



nachhaltig



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Vullychueche



romantische Abe



Blätterteig-
Gebäck



Flammechueche



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES