

Château de Praz \ Vully

FREIBURGER 2024

13% vol.

Genussreife: 1-4 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 12°C

Während der Blütezeit im Juni, zeigt die Rebe eine erhöhte Empfindlichkeit auf falschen Mehltau. Diese Pilzkrankheit befällt alle grünen Teile der Pflanze. Die befallenen Pflanzenteile trocknen aus. Der Druck durch falschen Mehltau war während der Blütezeit des Freiburger leider besonders hoch....

Im Oktober endlich im Keller angekommen, haben die Trauben, die tapfer widerstanden haben, unsere ganze Aufmerksamkeit erhalten. Am Beginn eine spontane Gärung sowie eine teilweise Lagerung in der Tonampore gaben dem Wein eine zusätzliche Ausdrucksstärke.

Der Wein ist sehr sortentypisch. Die Fruchtigkeit dominiert die Nase begleitet von einer zarten, floralen Note. Dynamik und Länge prägen den Eindruck im Mund.

Aufgrund der geringen Menge sind die Flaschen nur auf Reservierung für unsere treue Kundschaft verfügbar.

EIGENSCHAFTEN

Früchtekorb



Lindeblüte



dynamisch



lange Abgang



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Apéritif



Terrine



Meerfisch



Lagerwy



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES