

Château de Praz \Vully

RESERVE BLANCHE 2024

11.5% vol.

Genussreife:
ab Herbst 2024 bis 4 Jahren

75 cl

Trinktemperatur: 11°C

Chasselas ist eine aussergewöhnliche Rebsorte. Sie ist ein echter Terroir-Botschafter und bringt elegante, subtile und gleichzeitig sehr komplexe Weine hervor. Zudem eignet sich Chasselas hervorragend für die Erzeugung lagerfähiger Weine.

Für diesen Jahrgang haben wir uns für eine teilweise zweite Gärung entschieden. Diese Entscheidung bietet den Vorteil, dass der Wein auf natürliche Weise mehr Frische und Lebendigkeit behält. Sie wurde begleitet von einer intensiven Arbeit auf der Hefe im Tank, gefolgt von einer mehrmonatigen Reifung in der Flasche.

Unser Engagement ermöglicht es uns, Ihnen einen vielschichtigen und ausdrucksstarken Wein zu präsentieren – geprägt von Aromen sommerlicher Früchte wie Mirabellen, Nektarinen und Aprikosen. Genuss und Mineralität fassen den Eindruck am Gaumen treffend zusammen.

EIGENSCHAFTEN

komplex



Mirabelle



saftig



mineralisch



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

zur Fröid



*Süesswasser-
fisch*



Gflügu



Lagerwy



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES