

Château de Praz \ Vully

RIESLING 2024

12% vol.

Genussreife:
ab sofort, bis in 4 Jahren

75 cl

Trinktemperatur: 12°C

Dies ist unser zehnter Jahrgang Riesling. Mit den Jahren beobachten wir voller Faszination, wie die Rebe ihr Gleichgewicht findet. Die Vinifikation wird zunehmend einfacher, und der Wein gewinnt an Ausdruck, Tiefe und Komplexität.

Um den besten Erntezeitpunkt zu wählen, braucht es Geduld – das haben wir gelernt. Im Jahr 2024 war es der 21. Oktober, eine Woche nach dem offiziellen Abschluss unserer Weinlese!

Die Rebsorte Riesling bringt von Natur aus viel Frische mit. Um dem Wein mehr Rundung und aromatische Komplexität zu verleihen, haben wir uns während des Ausbaus für regelmässiges Aufrühren der Feinhefe (Bâtonnage) entschieden.

Apfel, Pink Grapefruit, Zitrus – schon beim ersten Duft dominieren fruchtige Noten. Am Gaumen zeigt sich der Wein erfrischend und animierend – ein idealer Begleiter zu einer grossen Bandbreite an Speisen. Die besten kulinarischen Kombinationen entstehen oft durch Kontraste: Wir empfehlen ein cremiges Gericht wie Lauch-Gruyère-Risotto oder ein Pastinaken-Velouté.

EIGENSCHAFTEN

Apfel



erfrischend



mineralisch



Zitrusfrücht



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

*Blätterteig-
Gebäck*



Pastinakesuppe



Wienerschnitzu



Risotto



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES