

Château de Praz \ Vully

სოპონისო 2024
SAUVIGNAC ORANGE

12.4% vol.

Genussreife: ab 2026

75 cl

Trinktemperatur: 13°C

Dies ist unsere erste Vinifikation von Sauvignac. Diese Rebsorte verspricht aromareiche Weine und ist gegenüber den wichtigsten Rebkrankheiten besonders widerstandsfähig. Der Sauvignac fügt sich perfekt in unseren Ansatz einer nachhaltigen Weinproduktion ein. Wir haben uns entschieden, diese erste Ernte als Orange Wein in unseren Tonamphoren auszubauen.

Im Schlossgarten wurden die Qevri (Tonamphoren) mit entrappten Beeren (ohne Stiele) befüllt. Trotz der kühlen Aussentemperaturen setzte die alkoholische Gärung spontan und zügig ein. Nach georgischer Tradition wurden die festen Bestandteile – Schalen und Kerne – regelmässig per Hand umgerührt, um sie mit dem Most in Kontakt zu halten. Diese Arbeit muss alle vier Stunden erfolgen. Wir haben uns rund um die Uhr abgewechselt, um diesem Brauch gerecht zu werden. Nach der Gärung blieb der Wein weitere sechs Monate auf dem Trester ohne weitere Pigeagen liegen.

Durch diese besondere Vinifikation entwickelt der Wein ein völlig neues Aromenspektrum: Honig, Minze, Bienenwachs, Rosinen, getrocknete Kräuter, kandierte Früchte, Eisenkraut, Quitte, Kamille, Birne, Orangenblüte... Am Gaumen zeigt sich eine elegante und feine Tanninstruktur.

EIGENSCHAFTEN

usergewöhnlich



Wiibeeri



Honig



trochni Chrüter



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

khinkali



Kürbisgericht



Rohschinke



Chäs



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES