

Château de Praz \ Vully

# SAUVIGNON BLANC 2024

12% vol.

Genussreife:  
ab sofort bis in 2 Jahren

75 cl

Trinktemperatur: 12°C

Am 9. Oktober, dem Tag der Weinlese des Sauvignon Blanc, war es recht kühl. Die Temperatur der Trauben war ideal, um die Kontaktzeit zwischen Most und Schalen zu verlängern. Wir entschieden uns für eine Maischestandzeit über Nacht in der Presse. Diese Methode bringt das gesamte aromatische Potenzial der Trauben zur Geltung.

In der Nase entfalten sich feine Noten von exotischen Früchten und Zitrusfrüchten. Wie ein roter Faden finden sich dieselben fruchtigen Aromen auch am Gaumen wieder. Der Wein ist trocken ausgebaut, dies hebt die gastronomische Vielseitigkeit des Weins hervor.

## EIGENSCHAFTEN

*exotische Frücht*



*dynamisch*



*Grapefruit*



*sunnig*



## KULINARISCHE EMPFEHLUNG

*Feriewy*



*asiatische  
Chuchi*



*Tartare*



*Meeresfrücht*



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET  
VICNERONS-ŒNOLOGUES