

Château de Praz \ Vully

TRAMINER 2024

13.2% vol.

Genussreife: ab Herbst 2025
bis 5 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 12°C

Ein Jahrgang voller Subtilität und Eleganz.

Die Arbeit im Keller wurde sehr behutsam durchgeführt, unter Achtung der Feinheit der Trauben. Die Gärung verlief langsam und gleichmässig, wobei ein kleiner Teil davon als Maischegärung auf den Schalen (Oranger Wein) vinifiziert wurde. Der Ausbau auf der Feinhefe bis Ende März hat dem Wein Ausgewogenheit verliehen.

Rose, Pfingstrose, Bergamotte – in der Nase finden sich die für die Rebsorte typischen floralen und fruchtigen Noten.

Der Ausdruck dieses Weines wird nach einigen Monaten Flaschenreife noch an Kraft gewinnen.

EIGENSCHAFTEN

Rose



Bergamotte



lange Abgang



strukturiert



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

*sauzige
Vullychueche*



Weich-Chäs



Lagerwy



Kokos-Poulet



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES