

Ausgesuchte Weine



Reserve Blanche (Chasselas) 2013

(12% vol. Alk.)

Mittleres Strohgelb.

In der Nase gelbfruchtig und aromatisch mit dezenter Exotik; gelbe Birnen und etwas Mango.

Am Gaumen trocken, geschmeidig, florale Anklänge und ein fruchtiger Abgang.

Speiseempfehlung: Sommerliche Gerichte, Krustentiere und Fischgerichte.



Freiburger 2013

(13% vol. Alk.)

Helles Grüngelb.

In der Nase feinfruchtig, Apfel-Holunderblüten-Aromatik, entwickelt sich im Glas ständig weiter.

Am Gaumen trocken, charaktervoll, lebendig, blumig und fordernd.

Speiseempfehlung: kräftige Fischgerichte, Geflügel, rezepter Hartkäse.



Chasselas 2013

(12% vol. Alk.)

Helles Strohgelb.

In der Nase blumig, fruchtig; mit dezenter Würze unterlegt.

Am Gaumen trocken, saftig, gelbfruchtig mit einem schmeichelnden Abgang.

Speiseempfehlung: Fischgerichte, Poulet, Gemüsegerichte.



Reserve Rouge (Gamaret) 2013

(12,4% vol. Alk.)

Kräftiges Granatrot.

In der Nase rotbeerige Frucht, dunkelwürzig, kühle Aromatik mit feinen Holztönen.

Am Gaumen trocken, seidiges Tanningerüst; dunkelwürzige Waldbeeren, schwarzer Holunder; langer, saftiger Abgang.

Speiseempfehlung: Geschmorte Braten, Lamm, Pasta, Pilze.

Château de Praz

Marylène et Louis Bovard-Chervet

Rue du Château 1, 1788 Praz

www.chateaudepraz.ch

Das Stichwort zum Wein

A LA CARTE

Die Rebsorte Freiburger oder Freisamer

Die unbestrittene Nummer eins des Rebsortenspiegels am Mont Vully ist der Chasselas. Neben dem Hausherren findet man bekannte Spezialitäten wie den Gewürztraminer und den Pinot Gris. Eine Rarität trägt den Namen des Kantons und dennoch liegt ihr Ursprung andernorts.

Der Freiburger ist eine deutsche Neuzüchtung der Rebsorten Sylvaner und Grauburgunder und wurde Anfang des 20. Jahrhunderts von Dr. Karl Müller am staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg im Breisgau gezüchtet und nach seinem Geburtsort benannt. Ziel dieser Neuzüchtung war es, eine Alternative zu dem damals ertragschwankenden Grauburgunder zu finden. Während die Rebsorte aus deutschen Weinbaugebieten schon fast verschwunden ist, hat sie in der Schweiz, vor allem am Mont Vully, eine neue Heimat gefunden. Anfangs der 1950er-Jahre hatte Louis Chervet, ein Winzer des Vully, diese Rebsorte entdeckt und in die Murtenseeregion mitgebracht. Der Freiburger brachte einen regelmässigen Ertrag und die daraus gekelterten Weine lieferten interessante Ergebnisse. Die neue Spezialität wurde somit weiter

vermehrt und auch von anderen Winzern der Region angepflanzt. Die Weine dieser Rebsorte sind charaktervoll und anspruchsvoll, exzellente Speisenbegleiter und haben eine lange Lagerfähigkeit.

In der Jugend oftmals noch verschlossen, läuft der Freiburger mit zunehmender Reife zur Höchstform auf. Im Moment wird die Rebsorte auf etwa 4 Hektaren in der Schweiz kultiviert, wobei der Grossteil der mit Freiburger angepflanzten Rebfläche in der Dreiseen-Region liegt. Laut EU-Recht darf eine Rebsorte nicht nach einem Ort benannt werden und so gab man der Rebsorte den Namen Freisamer. Die Schweizer Winzer müssen sich nicht an diese Regelung halten und deshalb findet man hierzulande sowohl die Bezeichnung Freisamer als auch Freiburger.

Andreas Denk

Mont Vully - Blick auf Praz und den Murtensee

