

Château de Praz \ Vully

ფრაიბურგერი 2022

FREIBURGER ORANGE

13.7% vol.

Genussreife: 2-5 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 12°C

Eine Einladung zur Reise...

Wir sind stolz, die neueste Kreation vom Château de Praz präsentieren zu dürfen.

Vor einem Jahr teilten uns unsere beiden Mitarbeiter Ucha Gogichadze und Dariusz Dlugozima ihren Wunsch mit, ein Teil der Freiburger Trauben nach der traditionellen georgischen Methode zu verarbeiten, die Heimat von Ucha.

So erhielten die beiden freie Hand für die Kreation dieses Weines. Sie haben ihr ganzes Talent und Herzblut hineingesteckt, das Ergebnis ist einfach wunderbar!

Die Trauben wurden ganz vergoren. Die Pressung erfolgte im März 2023, gefolgt von einem teil-Ausbau in Tonamphoren. Der Wein wurde Ende Juni ohne Filtration abgefüllt.

Mit Noten von Thymian, Orangenblüten, getrockneten Kräutern und Safran birgt dieser Wein neue Geschmacksrichtungen.

Wie um besser auf Entdeckungsreise gehen zu können, spürt man mit viel Emotion im Hintergrund die Typizität der Rebsorte, seine Verankerung an die Murtensee Region.

Die Etikette übernimmt ganz natürlich beide Identitäten, indem es das georgische Alphabet mit der visuellen Identität des Château de Praz vereint.

მადლობა / DZIĘKUJE

მახასიათებლები

კომპლექსური



კონცენტრირებული



ფორთოხლის ყვავილი



ქონდარი



კერძები და ღვინო

ხინკალი



ზღვის თევზი



ისპანახის კანოლი



ჩაქაფული



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS - ŒNOLOGUES