

Château de Praz \ Vully

# PINOT GRIS 2023

13.5% vol.

Genussreife:  
ab sofort bis in 2 Jahren

75 cl

Trinktemperatur: 12°C

Die am 25. September 2023 geernteten Pinot-Gris-Trauben gehörten zu den ersten, die in den Keller gebracht wurden.

Die alkoholische Gärung dauerte einen Monat. Von Anfang an besitzt dieser Wein einen lebendigen Schwung, geradlinig und fruchtig.

Das Bouquet ist reich und intensiv mit fruchtige Noten wie Mirabellen, Birnen und Pfirsichen. Im Mund umhüllt die köstliche Textur den ganzen Gaumen. Eine leichte Salzigkeit unterstreicht den Abgang mit einer beeindruckenden Länge.

Dieser Wein ist ein reines Vergnügen und passt zu den verschiedensten Gerichten.

## EIGENSCHAFTEN

*komplex*



*Pfirsich*



*Mirabelle*



*sauzige Abgang*



## KULINARISCHE EMPFEHLUNG

*zur Fröid*



*Focaccia*



*Quiche*



*Bruschetta*



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET  
VICNERONS-ŒNOLOGUES