

Château de Praz \ Vully

# RIESLING 2023

12% vol.

Genussreife:  
ab sofort, bis in 2 Jahren

75 cl

Trinktemperatur: 12°C

Es ist bereits zehn Jahre her, seit wir uns für den Anbau der Rebsorte Riesling auf unserem Betrieb entschieden haben. Jahrgang für Jahrgang wird der daraus entstehende Wein immer wie spannender. Er gewinnt an Relief, Tiefe und Komplexität. Wir stellen fest, dass das Alter der Reben hier eine wichtige Rolle spielt.

Auch in diesem Jahr haben wir es mit einem Profil von bedeutender Vitalität zu tun, trocken und geradlinig. In der Nase dominiert die Frucht mit Apfel, rosa Grapefruit, Zitrone und Litschi. Die eleganten Düfte von Melisse und Pfefferminze steigern die Vielfalt des Bouquet.

Dieser eher leichte Wein ist ideal, um einem reichhaltigen und schmackhaften Gericht Schwung zu verleihen.

## EIGENSCHAFTEN

*Apfel*



*Präzise*



*Mélisse*



*mineralisch*



## KULINARISCHE EMPFEHLUNG

*Hobuchäs*



*Rösti*



*Wienerschmizu*



*Austerä*



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET  
VICNERONS-ŒNOLOGUES