

Château de Praz \ Vully

TRAMINER 2023

14.8% vol.

Genussreife: ab Herbst 2024
bis 5 Jahren

75 cl

Trinktemperatur: 12°C

Im Jahr 2023 wurden die Traminer-Trauben
in zwei Etappen mit einem Abstand von
vier Wochen geerntet.

Eine bereichernde Erfahrung, die uns
ermöglichte, die ideale Reife dieser so intensiv
aromatischen Traube besser zu verstehen.

Nach einer langsamen und regelmäßigen
Gärung von einem Monat wurden die beiden
Weine für die gesamte Dauer des Ausbaus
und die Flaschenabfüllung zusammengeführt.

Noch jung entfalten sich die Noten von Rosen
und exotischen Früchten in der Nase,
die für die Rebsorte typisch sind.
Düfte, die sich in einem strukturierten und
kräftigen Gaumenspiel wiederfinden.

EIGENSCHAFTEN

Rose



Litchi



wuchtig



strukturiert



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

*sauzige
Vullychueche*



Weich-Chäs



Lagerwy



Apfelstrudel



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES