



Freiburger

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château (Bio)

Wird selten in der Schweiz angebaut

Beschreibung:

Der Freiburgunder auch bekannt unter Freisamer, wird nur selten in der Schweiz angebaut. Die deutsche Rebsorte stammt aus einer Kreuzung zwischen Sylvaner und Pinot Gris.

Aromenprofil:

Goldgelbe Farbe, zart glänzend. Gelbfruchtige Aromen nach Mirabellen und Ananas, ergänzt durch etwas Blütenhonig und englische Minze. Von schöner Fülle und Intensität präsentiert sich der Gaumen, nun auch Golden Delicious und geröstete Mandeln, unterlegt von einer passenden Frische; in der Aromatik weit über die Mitte hinaus intensiv bleibend, lebendiges Finale.

Passt zu:

Apéro, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Cave et Domaine du Petit Château (Bio)

Ausbau: 6 Monate in der Amphore

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 12.8%

Rebsorte(n): 100% Freiburger

Artikelnummer: 0973925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Freiburger

Vully AOC
Cave et Domaine du Petit Château (Bio)

Herkunft: Schweiz
Ratings: Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Freiburger
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau: 6 Monate in der Amphore
Alkoholgehalt: 12.8%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen,
fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.