



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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Cave et Domaine du Petit Château (Bio)

Ausbau: 8 Monate imahltank

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Freiburger

Artikelnummer: 0973923

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
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	8 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren