



## 2023 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:**

Aperitif, 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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Freiburg
<b>Produzent:</b>	Cave et Domaine du Petit Château SA
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	7 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Freiburger
<b>Artikelnummer:</b>	0973923

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Freiburger

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Freiburger
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	7 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren