



Freiburger

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Rarement cultivé en Suisse

Description:

Le Freiburgunder, également connu sous le nom de Freisamer, n'est que rarement cultivé en Suisse. Ce cépage allemand est issu d'un croisement entre le sylvaner et le pinot gris.

Profil aromatique:

Jaune doré, légèrement brillant. Mirabelle et ananas, avec un peu de miel de fleurs et de menthe anglaise. Palais d'une belle ampleur et intense bien au-delà du milieu de bouche, Golden Delicious et amandes grillées, jolie fraîcheur en soutien; finale vivifiante.

Accompagne idéalement:

Apéritif, plateaux de viandes froides, terrines de poissons ou de légumes doux, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce cuits à la vapeur, plats légers d'Extrême-Orient, plats de poulet et de fromages chauds ainsi que fromages frais et durs.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Cave et Domaine du Petit Château

Elevage: 6 Mois en Amphore

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 12.8%

Cépage(s): 100% Freiburger

N° article: 0973925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Freiburger

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Freiburger
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	6 Mois en Amphore
Vol. alcool:	12.8%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.