



Freiburger

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Rarement cultivé en Suisse

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Cave et Domaine du Petit Château

Elevage: 8 Mois en Cuve inox

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

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 100% Freiburger

Artikelnummer: 0973923

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
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés