



Freiburger

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Raramente coltivata in Svizzera

Descrizione:

Il Freiburgunder, noto anche come Freisamer, è raramente coltivato in Svizzera. Questa varietà tedesca è un incrocio tra il silvestre e il pinot grigio.

Profilo aromatico:

Colore giallo oro, delicatamente brillante. Aromi giallo-fruttati di prugne mirabelle e ananas, completati da un po' di miele di fiori e menta inglese. Il palato è bello pieno e intenso, ora anche di Golden Delicious e mandorle tostate, sostenute da una freschezza corrispondente; il sapore rimane intenso ben oltre la metà del palato, con un finale vivace.

Ideale con:

Aperitivo, taglieri di carne fredda, terrine di pesce o verdure, cucina vegetariana, pesce d'acqua dolce al vapore, piatti leggeri dell'Estremo Oriente, pollo e piatti caldi a base di formaggio, formaggi freschi e duri.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Cave et Domaine du Petit Château

Allevamento: 6 Mesi in Anfora

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 12.8%

Varietà d'uva: 100% Freiburger

Numero articolo: 0973925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Freiburger

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Freiburger
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	6 Mesi in Anfora
Vol. alcolici:	12.8%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.