

FREIBURGER

Freiburger

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Raramente coltivata in Svizzera

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Svizzera

Produzent: Cave et Domaine du Petit Château **Allevamento:** 8 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2028 **Varietà d'uva:** 100% Freiburger

Artikelnummer: 0973923

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

Da bere: da subito fino al 202

Da bere:da subito fino al 2028Weinbau:Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Allevamento: 8 Mesi in vasche d'acciaio inox

Vol. alcolici: 13.5%

Servier: Fresco, tra 8 e 10 gradi