



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Alloy alter Name des Chasselas in der
Drei-Seen-Region

Alloy ist ein Naturwein, der ohne Sulfite, ohne Hilfsstoffe und ohne Filtration vinifiziert wird.

Appellation	Vully AOC	Inhalt	75 cl
Rebsorte	Chasselas (Gutedel)	Genussreife	0 bis 2 Jahre, gelagert bei 12° C
Alkohol	10.5 % vol.	Trinktemperatur	10 bis 12° C Nach dem Öffnen am selben Tag trinken
Anbau	Biodynamisch, Demeter-zertifiziert	Foodpairing	Aperitif oder Seefisch

Terroir

Tiefe, aber sandige Böden ermöglichen eine ideale Reifung dieser Rebsorte. Die Weinberge werden biodynamisch bewirtschaftet.

Weinbereitung

Um die Feinheit des Chasselas zu respektieren, führen wir drei Arten von sehr leichten Maischungen durch. Eine Maischestandzeit in der Presse, eine Ganzbeerenmaischung und eine Kohlensäuremaischung. Der Ausbau erfolgt in 2500-Liter-Eichenfässern aus dem Jura, damit der Wein auf seiner gesamten Hefe atmen kann.

Der Wein wird ohne Hilfsstoffe oder Sulfite hergestellt und ungefiltert abgefüllt. Er ist ein Naturwein, trüb, lebendig und vitalisierend. Die ungefilterte Flaschenabfüllung belässt ihm ein leichtes Depot.

Unser Weingut ist Gründungsmitglied des Vereins Schweizer Naturwein.

