



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Raisin libre



Alkoholfreies Getränk aus gepressten Trauben, Verjus und Piquette

	Vully	Inhalt	50cl
Appellation	Chasselas, Gamaret, Pinot noir und Traminer	Genussreife	1 Jahr
Alkohol	< 0.5 % vol	Trinktemperatur	10 bis 12° C
Anbau	Biodynamisch, Demeter-zertifiziert	Foodpairing	zum Essen oder Aperitif

Produktion

Auf Basis von früh geerntetem Chasselas und Gamaret, Verjus (grüne Trauben) aus Pinot Noir sowie Piquette aus Traminer (aus dem Vorjahr).

Service

Ein sehr erfrischendes Getränk mit Aromen von frischen Trauben, Rhabarber und grünem Apfel. Am Gaumen dominiert die Säure, welche die Struktur des Saftes prägt und einen dezenten Zuckergehalt ausgleicht. Schöner Abgang, sehr pur, ohne Bitterkeit und mit Frische. Der Piquette verleiht eine leicht fermentierte Note, die das Aroma bereichert.

Er kann direkt zum Essen oder als Aperitif getrunken werden.

Es kann auch mit Sprudelwasser gemischt werden (50:50). So entsteht ein sehr erfrischendes und belebendes Getränk. **Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren, innerhalb einer Woche verbrauchen.**