



Traminer de Fichillien

Der Traminer de Fichillien ist eine Selektion vom Terroir in der Nähe des Weinkellers, westlich von Môtier. Dieser Gewürztraminer, der als trockener Wein ausgebaut wird, entfaltet sich kraftvoll und sinnlich auf einem mineralischen Gerüst, das den Molasseboden des Vully widerspiegelt.

Appellation	Vully AOC	Inhalt	75 cl
Rebsorte	Gewürztraminer	Genussreife	3 bis 10 Jahre
Alkohol	13.9 % vol.	Trinktemperatur	12 bis 14° C
Anbau	Biodynamisch, Demeter-zertifiziert	Foodpairing	Subtil gewürztes Geflügel

Terroir

Tiefe, aber sandige Böden, die eine ideale Reifung dieser Rebsorte bis Mitte Oktober ermöglichen. Die Weinberge werden biodynamisch bewirtschaftet und stammen aus einer alten Feldselektion (Selection Massale), die auf dem Weingut durchgeführt wurde.

Weinbereitung

Eine lange Mazeration auf den Häuten von mehr als drei Monaten bereichert einen kleinen Teil des Weins mit Komplexität. Ein anschließender Ausbau verleiht diesem trockenen Wein mehr Weinigkeit.

