



## CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



# Naturé alter Name des Traminer (Savagnin)

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

Appellation	Vully AOC	Inhalt	75 cl
Rebsorte	Gewürztraminer	Genussreife	0 bis 5 Jahre, gelagert bei 12° C
Alkohol	13.5 % vol.	Trinktemperatur	10 bis 12° C <b>Nach dem Öffnen am selben Tag trinken</b>
Anbau	Biodynamisch, Demeter-zertifiziert	Foodpairing	Aperitif oder asiatische Speisen

## Terroir

Der Traminer stammt aus den Weinbergen von Fichillien.

## Weinbereitung

Zu den typischen Aromen gesellt sich die verspielte Frische von lebhaften Zitrusfrüchten. Eine fulminante Spannung dynamisiert den Mund vollkommen. Dieser Wein ist auch in seiner Vinifizierung ungewöhnlich. Er hat **drei Gärungen** durchlaufen, von denen die letzte für den Wein nahezu unbekannt ist. Es handelt sich um die Milchsäuregärung, die von Liebhabern lacto-fermentierter Produkte geschätzt wird, die den Wein säuert und eine unvergleichliche Lagerfähigkeit garantiert.

Die ungefilterte Flaschenabfüllung belässt ihm ein leichtes Depot.

Unser Weingut ist Gründungsmitglied des Vereins Schweizer Naturwein.

