



## WYN alter Name für Wein, Wurzeln in der europäischen Sprache

**WYN ist der erste Nature-Nature-Wein der Schweiz. Natur, weil die Reben ohne Kupfer behandelt werden, und Natur, weil er ohne Sulfite, ohne Hilfsstoffe und ohne Filtration gekeltert wird.**

Noten von Kräutertee, Trockenfrüchten und weißen Blüten verbinden sich mit mineralischen Aromen auf einem extrem feinen Mundgefühl. Ein vibrierender Wein, das Ergebnis einer Forschung, die ihrer Zeit voraus war, ein OVNI [UFO] (Objet Vinique Non Identifié), dessen Name eine Verbindung zu den natürlichsten Wurzeln und elementaren Praktiken herstellt.

<b>Appellation</b>	Vully AOC	<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Rebsorte</b>	50 % Chasselas 30 % Traminer, 20% Pinot g.	<b>Genussreife</b>	0 bis 10 Jahre, gelagert bei 12°C
<b>Alkohol</b>	12.0 % vol.	<b>Trinktemperatur</b>	13 à 15 ° C <b>Nach dem Öffnen am selben Tag trinken</b>
<b>Anbau</b>	Biodynamisch, Demeter- Zertifiziert	<b>Foodpairing</b>	Für sich selbst

## Terroir

Nach jahrelanger Forschung haben wir eine Möglichkeit entwickelt, die Reben mit Kräutertees, fermentierten Extrakten und anderen natürlichen Präparaten zu schützen, ohne Kupfer gegen den Falschen Mehltau einzusetzen. Es handelt sich um eine einzigartige Leistung, die in der Schweiz bei klassischen (europäischen) Rebsorten konkurrenzlos ist. Die Weinberge werden in Permakultur bewirtschaftet, die Triebspitzen werden statt geschnitten, geflochten.

## Weinbereitung

Ein Aufguss aus Chasselas, Traminer und Pinot g., bei dem die Beeren mehrere Monate lang mit dem Wein in Kontakt bleiben, um ihm Komplexität, eine feine Tanninstruktur und Relief zu verleihen. Der Ausbau des Weins erfolgt in einem "Wineglobe"-Glasbehälter, um die fruchtige Brillanz des Weins zu erhalten, ein vollkommen ästhetischer Ansatz.

Die Flaschenabfüllung ohne Filtration lässt ihm ein leichtes Depot. Unsere Kellerei ist Gründungsmitglied des Schweizer Naturweinverbands.

