



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Beurot alter Name des Pinot Gris

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

Appellation	Vully AOC	Inhalt	75 cl
Rebsorte	Pinot Gris (Grauburgunder)	Genussreife	0 bis 2 Jahre, gelagert bei 12° C
Alkohol	12.9 % vol.	Trinktemperatur	10 bis 12° C Nach dem Öffnen am selben Tag trinken
Anbau	Biodynamisch, Demeter-zertifiziert	Foodpairing	Aperitif oder Meeresfrüchte

Terroir

Der Pinot Gris stammt von den Hängen westlich des Weinguts in Môtier.

Weinbereitung

Wir lassen Traubenschalen mit dem Saft in Berührung kommen. Diese Mazeration eines kleinen Teils der Häute dauert bis zu drei Monate. Im Tank vinifiziert, auf der Frucht und mit einem gewissen Klassizismus, bietet er eine Finesse und Präzision, die bei den Naturweinen selten ist. Seine filigranen und subtilen Tannine und seine dynamische Frische entwickeln diese Komplexität und Vitalität, welche eine natürliche Vinifikation hervorbringen 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.

