



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Raisin libre

Alkoholfreies Getränk aus gepressten Trauben

	Vully	Inhalt	37.5 cl
Appellation	Gamaret, Pinot noir und Traminer	Genussreife	1 jahre
Alkohol	< 0.5 % vol	Température de service	10 bis 12° C
Anbau	Biodynamisch, Demeter-zertifiziert	Foodpairing	zum Essen oder Aperitif

Produktion

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

Service

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

Er kann pur 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.