DIVO

Weinkultur
seit 1936

Traminer

Vully AOC
Domaine de Chambaz

Region : Freiburg, Schweiz.
Bezeichnung : Vully AOC.
Domäne : Domaine de Chambaz.
Rebsorten : 100% Traminer Rose (Savagnin Rose)
Jahrgang : 2022
Zu probieren bis : 2028

Auszeichnungen : Concours International de Vienne 2024 (AWC Vienna) : Silbermedaille

Anblick : Strohgelb mit goldenen Reflexen.

Geruch : sortentypisch und aromatisch, mit Noten von Rosen, Litschi, in Sirup eingelegten weissen Pfirsichen sowie von Ingwer-Confit.

Geschmack : in der reinsten Tradition des Vully trocken vinifiziert und deshalb mit einer schönen Frische ausgestattet. Geschmacksnoten von Rosen und Ingwer-Confit, das salzige Finale ist noch etwas zurückhaltend.

Schlussbewertung : ein sortentypischer, für das Vully charakteristischer Traminer!

Servieren : bei 10° C. Sushi, Seeteufeltatar mit rosa Beeren, grüne Spargeln.

Die Cave de Chambaz, im Jahr 1972 von Gilbert & Francis Chautems unter diesem Namen gegründet, umfasst eine Rebfläche von vier Hektar in Môtier, im Herzen des Freiburger Vully. Die Rebberge profitieren einerseits von einer schönen Exposition und andererseits von milden Temperaturen, die durch den nahen Murtensee ausgeglichen werden. Die Zusammensetzung des Bodens - Sand- und kalkreiche Lehmböden - eignet sich hervorragend für die Kultivierung des Chasselas, behagt aber auch anderen Rebsorten wie Pinot Noir und Traminer (alias Gewürztraminer oder Savagnin Rose Aromatique). Letzterer wird trocken vinifiziert und ist längst zum Aushängeschild der ganzen Region geworden.

Der Betrieb, 2011 in Domaine de Chambaz umbenannt, wird heute von der Familie Simonet bewirtschaftet, in den Rebbergen wie im Keller. Seit 2016 werden die vier Hektaren der Domäne ausschliesslich biodynamisch kultiviert. Die Reben werden mit natürlichen Mitteln wie Schwefel und Kupfer behandelt, aber auch mit Kräuteraufgüssen (Brennesseln und Weiden) oder Schachtelhalmsud.

Alkoholgehalt : 13%
Inhalt : 75 cl, Karton 6x75 cl
Ref. : 93232 75 2022 **Katalogpreis :** 29.80