



Domaine Frôté SA

Pinot Noir élevé fûts de Chêne AOC Lac de Bienne

Herkunft
Schweiz

Region
Biel

Rebsorten
Pinot Noir

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13.50%

Produzent/Marke

Domaine Frôté SA

In dritter Generation 1956 erwarb der Rechtsanwalt Charles Frôté seinen ersten Weinberg im Terroir Neuveville, das sich in enger Zusammenarbeit mit der Familie Auberson stetig weiterentwickelte. Heute erstrecken sich die vier Hektaren Rebland von den Ufern des Bielersees über die sanft gewellten Hügel der Gemeinde La Neuveville. Mit Leidenschaft für das Handwerk setzen die beiden Familien - nun in dritter Generation - in Zusammenarbeit mit Alain Gerber die Geschichte fort und produzieren hervorragenden Wein in einem integrierten, alternativen Anbau, der die Umwelt und das Ökosystem respektiert. Die Weinlese erfolgt von Hand und die Trauben werden äusserst schonend gepresst, um die qualitativ hochwertigen Moste zu erhalten.