

WEINFREUNDENKREIS DREILÄNDERECK



WEINWANDERUNG AM MURTENSEE • 03. SEPTEMBER 2022 • MONT VULLY / FR

AUF GEHT'S ...!

Entlang des Mont Vully an der Freiburgischen Riviera des Murtensees machten sich 20 Teilnehmende, unter ihnen 7 Gäste, nach teils schwieriger Anreise wegen der Wetter- und Verkehrslage (Gewitter, Starkregen, Zugausfälle), auf eine kurze, wenig beschwerliche Weinwanderung bei sonnigen und moderat warmen Temperaturen. Ein herrlicher Ausblick auf die prachtvollen herbstlichen Weinberge und den unter uns liegenden See entschädigte für das zuvor Erlebte. Vom Bahnhof in Sugiez ging es bis nach Praz, mit einem kleinen vinologischen „Versucherli“ unterwegs als Apéro aus dem Rucksack, welches der WFK-Präsident dankenswerterweise spendierte.

In Praz angekommen, empfing uns die Hausherrin und Önologin Marylène Bovard-Chervet vom Château de Praz im hauseigenen Garten zu einer kleinen, exklusiven und sehr hochstehenden Degustation ihrer Weine, wobei der Umfang der Probe wegen der mehrheitlich ausverkauften Weine auf fünf verschiedene Produkte beschränkt war. Freie Diskussion über die hervorragenden Weine und sehr einprägsame Erläuterungen der Erzeugerin waren für alle Anwesenden lehrreich.

Nach diesem önologischen Teil war ein 45-minütiger Weiterweg auf dem Reblehrpfad an den Hängen des Mont Vully und zurück nach Sugiez angesagt.

Unser Präsident hatte keine Mühe gescheut, auch diesen Teil der Wanderung, nach dem einzigen Aufstieg der ganzen Strecke, durch einen Erfrischungstrunk aus den div. Kühltaschen zu verschönern, wobei es sich erneut um lokale Tropfen anderer Produzenten an diesem Rebhängen handelte. Klasse war's!

Das vorbestellte Abendessen im Restaurant des Hôtel de l'Ours in Sugiez zog alle wie ein Magnet an, denn Laufen, Schauen und dabei Parlieren macht hungrig.

CHÂTEAU DE PRAZ



www.chateaudepraz.ch

Das Château de Praz wurde vor ca. 400 Jahren von der Fribourgerin Dorothée Velga und ihrem aus Bern stammenden Mann Jean-Rodolphe von Erlach für den Betrieb einer neuen Weinpresse erbaut. Seit 1905 befindet sich das Château de Praz ausschliesslich im Familienbesitz der Familie Chervet, wobei der Grossvater von Marylène Bovard-Chervet (Alfred Chervet) es von seiner Tante und Patin geerbt hatte.

Heute werden im ursprünglichen Weinkeller des Château (wir haben diesen auf einem Rundgang besichtigt!) durch die Önologin Marylène sortenreine Weine gekeltert. Die Räumlichkeiten des Weingutes bieten nach wie vor optimale Bedingungen für die Weinbereitung. Sie werden nach und nach im Einklang mit der Geschichte modernisiert. Im Jahre 2014 konnte der Weinkeller renoviert werden und im Jahr 2020 erfolgte der Umbau des ältesten Hausteils in ein Verkaufslokal mit Degustationsraum.

Ihr Mann Louis, Winzer von Beruf und aus Epesses/ VD stammend, ist für den Aussenbetrieb des Weingutes verantwortlich.

DEGUSTATION

2021 Château de Praz, Vully (Chasselas, der Klassiker)

2021 Pinot Gris

2021 Freiburger (die lokale Spezialität, gekreuzt aus Silvaner x Pinot Gris und dem Freisamer gleich)

2020 Réserve Rouge (Gamaret)

und als kleine Zugabe, sozusagen auf besonderen Wunsch der Teilnehmenden:

2021 Sauvignon Blanc



www.chateaudepraz.ch

EIN SCHÖNER TAG GEHT ZU ENDE

Zum kulinarischen Ausklang liessen wir uns an einer grossen Tafel im 1. Stock des Restaurants vom Hôtel de l'Ours in Sugiez/FR nieder. Das ausgewählte nachstehende Menü konnten wir nach freier Wahl mit Weinen oder auch anderen Getränken ergänzen.

Menü

Appetithäppchen

Halbgekochter Saiblingstrunk mit Fünf-Pfeffer-Beeren, Vinaigrette von Belugalinsen mit roter Beete

Geflügelfilet

Stampfkartoffel mit Saisongemüse
Blanc-manger Sternanis-Espelette,
Pflaumenpfanne und Ingwertuille

oder

Vichyssoise mit Piment d'Espelette,
Geräucherter Tofu und Knoblauch-Croûtons

Knuspriger Aumônière aus schmelzender Zucchini,
Feta und schwarzen Oliven,
Provenzalische Sosse und Cassolette mit Wildreis