

17. Januar 2024

NEUCHÂTEL **FRÛLTIH NON** 2023 EIN SONNENREICHER JAHRGANG

In Anwesenheit von 32 Winzerinnen und Winzern konnte das Publikum gestern Abend den ersten Schweizer Wein des Jahres degustieren.

Die neue **FRÛLTIH NON** Saison wurde am 17. Januar um 15:30 mit einer Pressekonferenz bei Facchinetti Automobiles in Neuenburg eröffnet.

«Der erste Schweizer Wein des Jahres ist erneut ein Jahrgang mit einem Überfluss an Sonne, was den Winzern ein Lächeln ins Gesicht zaubert.»

Die Eigenschaften der Trauben können sich je nach Art des Bodens und seiner Wasserreserven von Weinberg zu Weinberg, und sogar innerhalb desselben Weinguts stark unterscheiden.

Die frühe Lese führte zu stabilen und schnell ausgereiften Weinen mit zurückhaltender Trübheit. Die feinen Hefen garantieren Finesse und Stabilität; ohne Restzucker eignen sich diese **FRÛLTIH NON** auch zur Lagerung. Das ist der Zauber dieses ersten Schweizer Weins des Jahres!

2023 ist zweifellos ein Jahrgang, bei dem der Winzer grossen Einfluss auf den Wein hatte, den er ihnen Anfang 2024 präsentiert, je nachdem ob er sich für die Süsse der Trauben entschied, oder ob er sich auf die Suche nach maximaler Frische gemacht hat.

Der **FRÛLTIH NON** von Sandoz Vins, La Coudre

Yves Dothaux, Leiter des Önologie-Labors der Kantonalen Weinbauanstalt, beschreibt uns seine Eindrücke dieses Weins:

« Der Chasselas, den uns das Ehepaar Sandoz liefert, ist in den Stein von Hauterive gemeisselt und setzt auf Tradition und Terroir. Die Trübung ist von mittlerer Stärke und man erkennt darin eine sonnige Nuance. Der Wein begeistert die Nase mit Noten von Zitrusfrüchten, allen voran kandierte Zitrone.

Nach einer schönen Bläschenbildung führt uns dieser Wein mit seiner Frische bis zum geschmackvollen Abgang mit einem feinen Hauch von Salzigkeit. Eine gelungene Leistung mit einem warmherzigen und anspruchsvollen Jahrgang.

Er passt hervorragend zu Fisch aus dem See, zu wunderbarem Käse von unseren Alpweiden oder zu Geflügel an Sauce, das Meister Reinecke entkommen sein mag, aber nicht unseren scharfen Geschmacksnerven! »

Der **FRÛLTIH NON**, ein Wein des Neuenburger Terroirs

Die Neuenburger Spezialität erhält ihren unverwechselbaren Charakter von der schwebenden Weinhefe, die ihr die typische trübe Farbe verleiht. 1975 füllte der Winzer Henri-Alexandre Godet nach einer geringen Ernte erstmals eine kleine Menge des ungefilterten Weines ab. Er gilt heute als Vater des Neuchâtel **FRÛLTIH NON**. Heute keltern über dreissig Weingüter den **FRÛLTIH NON**. Rund 15% der Neuenburger Chasselasernthe wird für seine Herstellung verwendet.

Weitere Informationen erteilt Ihnen gerne:

Neuchâtel Vins et Terroir (NVT)

Direktorin: Frau Mireille Bühler
Tel. 032 889 42 16 - nvt@ne.ch

Bestellen Sie Ihren **FRÛLTIH NON** auf der Website www.neuchatelnonfiltre.ch