

## NEUCHÂTEL **FRILÉ** NON 2024 EIN JAHRGANG MIT AUSDRUCK

Am Mittwoch, den 15. Januar, verwandelten sich die "ehemaligen Schlachthöfe" in La Chaux-de-Fonds in den Schauplatz eines aussergewöhnlichen Abends, um den 50. Geburtstag des **FRILÉ NON** zu feiern – eines einzigartigen und emblematischen Weins aus der Schweiz. Eine Pressekonferenz markierte den offiziellen Start der Saison. Danach konnten die Gäste den ersten Schweizer Wein des Jahres von 36 Neuenburger Weingütern degustieren. Die Feier setzte sich in einer geselligen und festlichen Atmosphäre fort und würdigte den aussergewöhnlichen Wein, der seit einem halben Jahrhundert der Stolz der Region Neuenburg ist.

*"Trotz beispielloser klimatischer Herausforderungen und steigendem Druck von Pflanzenkrankheiten zeigt der erste Schweizer Wein des Jahres eine bemerkenswerte Ausdrucksstärke. Dank der Beharrlichkeit und des Know-hows unserer Winzerinnen und Winzer konnten aussergewöhnliche Cuvées entstehen", sagt Yves Dothaux.*

### Der **FRILÉ NON** der Caves du Prieuré aus Cormondrèche

Yves Dothaux, Leiter des önologischen Labors der kantonalen Weinbauanstalt, schildert seine Eindrücke zu diesem Wein:

**Aussehen:** Der blassgoldene Farbton mit grünen Reflexen kann durch die traditionelle, sanfte Trübung hindurch erahnt werden.

**Nase:** Feinste Zitrusaromen, in denen der Duft von kandierten Zitronen und Limetten die rapefruitnoten elegant ablöst. Ein Hauch von Zitronenverbene, kombiniert mit einer subtilen mineralischen Basis, verleihen dem Wein eine beeindruckende aromatische Komplexität.

**Gaumen:** Frisch und lebendig, ohne die Belastung von übermässiger Hitze der letzten Jahre. Die Trauben hatten ausreichend Wasser, um optimal zu gedeihen. Der Wein bietet eine Palette von Zitrusnoten, unterstützt durch eine fein perlende Spritzigkeit, die die Geschmacksknospen angenehm anregt. Noten von kandierter Ananas führen zu einem geschmackvollen Abgang mit einer dezenten, leicht tanninhaltigen Struktur.

Dieser **FRILÉ NON** ist der ideale Begleiter für Fische aus dem See, besonders in Kombination mit raffinierten Saucen.

### Der **FRILÉ NON**, eine Spezialität aus Neuenburg

Der Non Filtré ist eine Spezialität des Kantons Neuenburg und zeichnet sich durch seine charakteristische schwebende Weinhefe aus der alkoholischen Gärung aus, die ihm seine trübe Farbe verleiht. 1975 füllte der Winzer Henri-Alexandre Godet nach einer geringen Ernte erstmals eine kleine Menge dieses unfiltrierten Weines ab. Er gilt heute als Vater des Neuenburger **FRILÉ NON**. Heute macht der **FRILÉ NON** etwa 15% der Chasselas-Produktion des Kantons aus.

Die **FRILÉ NON** Weine können auf der Website [www.neuenburgernonfiltre.ch](http://www.neuenburgernonfiltre.ch) bestellt werden.

---

*Anlässlich des 50. Geburtstags des **FRILÉ NON** lädt Neuchâtel Vins et Terroir ein, die Welt der Neuenburger Crus auf der ersten Roadshow in der Schweiz vom 24. bis 28. März zu entdecken. Es ist eine einzigartige Gelegenheit, die Exzellenz des Terroirs zu erleben und die Winzerinnen und Winzer persönlich kennenzulernen. Weitere Informationen: <https://neuchatel-vins-terroir.ch/de/veranstaltung/roadshow/>*

---