Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

Chão da Quinta

Field Blend
Chão de São Francisco

Anbaugebiet: Portugal / Dão DOC

Rebsorte(n): Jean, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgt 9 Monate in französischen Eichenfässern und danach reift er noch 6 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Charakteristik: Jahrgang 2018
Der Wein erstrahlt in einer brillanten, purpurroten Farbe mit violetten Reflexen. Die Aromen erinnern an Brombeeren, Holunder, Zwetschgen und Kirschen und werden mit einem Hauch von Lakritze-, Süssholz- und Tabaknoten umhüllt. Am Gaumen überzeugt ein kraftvoller Körper mit einem dichten, reifen Tannin, einer schön eingebundenen Säure und einem dezent lieblich wirkenden Alkohol. Ein ausgewogener und charaktervoller Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Das ist ein passender Begleiter zu gegrilltem Fleisch, Wildgerichten, gut gewürzten Reis- und Teigwarengerichten, zu einer gebratenen Gans oder Entenbrust sowie zu Schmelz- und Halbhartkäse.

Historische Quinta

Die Quinta de São Francisco kann bereits auf eine sehr lange Geschichte - die bis ins 18. Jahrhundert reicht - zurückblicken. Zeuge davon ist das wunderschöne, denkmalgeschützte Herrenhaus, ein malerischer, friedlicher Ort an dem man das Gefühl hat, die Zeit ist stehen geblieben. Bei der Produktion ihrer Weine scheut die Familie keinen Aufwand und hat stets das Ziel vor Augen, beste Qualitäten zu erzeugen.

Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch