Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

Château La Sable

Rouge
Château La Sable

Anbaugebiet: Frankreich / Luberon AOP

Rebsorte(n): Carignan, Grenache, Syrah

Ausbau / Herstellung: 15 Monate in Eichenfässern

Charakteristik: Jahrgang 2020
Die tiefe, brillante, rubinrote Farbe sticht sofort ins Auge. Einladende Aromen von roten Beeren, Pflaumen und Veilchen breiten sich im Vordergrund aus und ergänzen die feine Note von Lakritze. Der Auftakt am Gaumen ist weich und samtig. Der harmonische Wein weist ein seidiges Tannin und eine bekömmliche Säure auf. Der Abgang ist lange anhaltend und leicht wärmend. Ein fruchtiger, samtiger, weicher und ausgewogener, französischer Rotwein mit südländischem Flair, der viel Freude bereitet.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Zu diesem Wein passt Wildfleisch an einer Rotweinsauce mit Herbstgemüse. Wer ihn nicht nur in der Wildsaison trinken möchte, geniesst ihn zum Beispiel mit einem Cassoulet, einem okzitanischen Eintopf aus weissen Bohnen, Speck, Schweinefleisch und Ente. Aber auch zu reifen Weichkäsesorten passt er hervorragend.

Château aus dem 18. Jahrhundert

Das Château aus dem 18. Jahrhundert liegt an den Ausläufern des Luberon-Berges in der Provençe, im Herzen eines 35 Hektar grossen Parks, wovon 25 Hektar Weinreben sind. Das Anwesen verdankt seinen Namen « La Sable» den sandigen Böden. Die ersten Reben wurden 1967, mit für diese Region typischen Rebsorten, gepflanzt. Diese sind Grenache, Carignan, Syrah und Cinsault. Seit 2018 betreibt das Weingut biologischen Weinbau.

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