Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Champagne Cazals

Grand Cru, Blanc de Blanc Brut
Cazals

Anbaugebiet: Frankreich / Champagne AOC

Rebsorte(n): Chardonnay

Ausbau / Herstellung: Flaschengärung nach traditioneller Methode

Charakteristik: Die Farbe ist hell und strohgelb. Die Aromen erinnern an Mangos, Grapefruits, Orangenzesten und Hefe. Am Gaumen ist eine erfrischende, lebendige, fein perlende Kohlensäure und eine bekömmliche, zarte Bitternote erkennbar. Der Abgang ist haftend und von einer angenehmen Länge.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Champagner passt wunderbar zum Apéritif, zu Antipasti, zu Lachsgerichten, zu Thunfischtartar, zu Kaviar auf Blini und besonders klassisch zu Austern und Meeresfrüchten.

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