Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Champagne Cazals Années Folles

Grand Cru, Demi-Sec
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, Bisquits und Hefe. Im Gaumen ist ein liebliches, erfrischendes Feuerwerk von einer fein perlenden Kohlensäure und einer bekömmlichen Bitternote. Der Abgang ist haftend und von einer angenehmen Länge. *Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

Speisenempfehlung: Dieser Champagner passt ideal zu Apéro, Antipasti, Lachsgerichten, vielfältigen kalten Vorspeisen, scharfen asiatischen Spezialitäten sowie zu Desserts und frischen Früchten.

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