Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Sauvignon Blanc

Domaine des Graves

Anbaugebiet: Schweiz / Genf AOC

Rebsorte(n): Sauvignon Blanc

Ausbau / Herstellung: Jeweils zur Hälfte im Edelstahltank und im grossen Holzfass gereift.

Charakteristik: Jahrgang 2014
Die Farbe ist hell und zitronengelb. In der Nase zeigen sich frische Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Paprika, Stachelbeeren und ein Hauch Vanille. Der sehr elegante, geschmeidige Körper wirkt kompakt und wird getragen von einer saftigen Säure. Ein vifer und erfrischender Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt zu Frischkäse, Lachscanapés, Krustentiere und zu Fischgerichten an Saucen.

Weinbauidylle am westlichsten Rand der Schweiz

Das Weingut von Kristèle und Nicolas Cadoux (im Bild) liegt in Athénaz, einem kleinen Weiler mit ca. 100 Einwohnern, gut einen Kilometer von der französischen Grenze entfernt. Hier im Herzen der idyllischen Genfer Champagne befinden sich ihre Weinlagen verstreut in steilen Parzellen, gesäumt von kleinen Wäldchen und Bächen. Nicht die einfachsten Lagen für die Bewirtschaftung, aber dafür sind die Böden umso reichhaltiger. Ihr Rebsorten-Spiegel umfasst rund 20 Varietäten von Chasselas über Chardonnay, Viognier und Sauvignon bis hin zu Gamay, Gamaret und Galotta, die alle dem Genfer Terroir optimal angepasst sind. Das Ehepaar Cadoux zählt zu der neuen Winzergeneration, welche zwar alte, traditionelle Anbauarten mit Respekt zur Natur pflegen, aber mit fortschrittlichen, innovativen Konzepten vorwärts streben. Als Perfektionisten ziehen sie Qualität und Finesse stets der Quantität vor und erzeugen charaktervolle Weine mit vollen, kräftigen Aromen und herrlichem Geschmack.



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