Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

2015 Falstaff 91-93/100



Château Dalem

Château Dalem

Anbaugebiet: Frankreich / Bordeaux / Fronsac AOC

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Barrique.

Charakteristik: Jahrgang 2016
Mit einer satten, rubin- bis granatroten Farbe präsentiert sich dieser Bordeaux. In der Nase laden dezente Duftnoten von dunklen Beeren und Pflaumen, vermischt mit einem Hauch Gewürznoten, zum Trinkgenuss ein. Am Gaumen ist er kräftig, mit einem fülligen, weichen Körper ausgestattet und mit Konturen von einem reifen Tannin und einer erfrischenden, schön eingebundenen Säure versehen. Ein gut gebauter, tiefgründiger Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Der weiche Körper mit seinem präsenten Tannin lässt sich sehr gut zu einem Kaninchenragout, zu Geflügelgerichten an Saucen und zu Gemüsevariationen kombinieren. Aber auch zu einem Lammrücken sowie zu reifem Käse passt diese Trouvaille hervorragend.

Moderne Weinkellertechnik

Das Château Dalem stammt aus dem 18. Jahrhundert. Die Weinberge wurden allerdings bereits um 1610 angelegt und waren beinahe 350 Jahre im Besitz der gleichen Familie bevor sie im Jahre 1955 an Michel Rullier übergeben wurden. Seit 2002 führt nun dessen Tochter den Betrieb. Mr. Rullier und seine Tochter investierten viel in moderne Weinkellertechnik um das Beste aus den Trauben herausholen zu können.



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