Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Arômes Sauvages

Domaine Viranel

Anbaugebiet: Frankreich / Languedoc-Roussillon IGP

Rebsorte(n): Alicante Bouschet

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Edelstahltank

Charakteristik: Jahrgang 2020
Ausdrucksvoll und einladend präsentieren sich die Aromen von reifen, wilden Waldbeeren, Cassis, schwarzem Pfeffer, Anis, ätherischen Ölen und Gewürzen. Am Gaumen überrascht ein breiter, füllender Körper mit straffen Konturen von einem präsenten Tannin und einer leicht vibrierenden, mineralisch ausklingenden, reifen Säure. Ein markanter, fülliger und spannender Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein schmeckt wunderbar zu geschmortem Braten, zu einem klassischen Cassoulet oder zu Kalbfleisch an einer Morchelsauce. Aber auch zu Kaninchen, Teigwarengerichten mit sämigen Saucen und zu reifen Weichkäsesorten mundet er vorzüglich.

Die Domaine Viranel befindet sich seit 1551 im Besitz der Familie Bergasse-Milhé. Heute sind die Brüder Arnaud und Nicolas (im Bild rechts) für das 40 ha umfassende Weingut zuständig. Nicolas studierte Agrarwissenschaft und hat Berufserfahrung in der ganzen Welt gesammelt. 2003 übernahm er die Aufsicht über den Rebbau, zwei Jahre später dann die Gesamtleitung des Familienbetriebes. Arnaud wollte ursprünglich, als passionierter Athlet, eine Karriere als Sportlehrer beginnen. Schlussendlich war der Ruf des Weines, der Region und der Familie dann doch stärker. Seit 2008 unterstützt er seinen Bruder Nicolas und kümmert sich um Marketing und Verkauf. “Mit unserer Zusammenarbeit schreiben wir ein neues Kapitel auf Château Viranel“, sind sich die beiden Brüder einig.



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