Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Saint-Joseph

Les Mourrays
Domaine Nicolas Badel

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône / Saint-Joseph AOC

Rebsorte(n): Syrah

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Spontangärung im Tank, Ausbau in 2-3-jährigen Burgunder Holzfässern (Barriques)

Charakteristik: Jahrgang 2016
Die Farbe ist brillant und tief rubinrot mit schwarzen Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von Brombeeren, Cassis und Blutorange sowie ein Hauch von weissem Pfeffer und dezente Noten von Vanille, Süssholz und Tabak. Am Gaumen präsentiert sich eine sehr harmonische Struktur, verbunden mit einer frischen Säure, einem präsenten Tannin und einem angenehmen Schmelz. Der Abgang ist mittelkräftig und geschmeidig. Dieser Wein besticht mit Ausgewogenheit und einer schlichten Eleganz. Präzise und authentisch, nicht aufdringlich und trotzdem voll präsent, das ist der Syrah von Nicolas Badel.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein ist ein idealer Begleiter zu einem zarten Rehrücken mit Spätzle und den klassischen Beilagen, wie z.B. ein pochierter Zimtapfel mit Marzipan und Preiselbeeren. Auch ein saftiges Filet vom Schwein im Blätterteig mit einer Kräuterfarce oder ein Linseneintopf mit geräuchertem Tofu passt wunderbar zu diesem Syrah.

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