Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Lirac

Domaine Mont-Olivet

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône / Lirac AOP

Rebsorte(n): Grenache, Syrah, Cinsault

Bio-Information: Ökologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in gebrauchten Holzfässern.

Charakteristik: Jahrgang 2020
Eine brillante und rubinrote Farbe erfreut das Auge. Spannend sind die vielschichtigen Aromen, die an Konfitüren von Beeren und Steinfrüchten erinnern und schön vermischt sind mit Noten von duftenden Holunderblüten, Lakritze und kandierten Nüssen. Ein weicher, füllender Wein mit samtigen Konturen und einer dezenten Säure mit leicht wärmendem Alkohol zeigt sich am Gaumen. Der Abgang ist haftend und klingt wärmend aus. Ein samtiger, weicher und gleichzeitig wuchtiger Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: AAufgrund seiner samtigen, weichen und gleichzeitig kräftigen Struktur passt er ausgezeichnet zu gut gewürzten Gerichten wie Gulasch, Pfeffer von Wildfleisch, Pasta an scharfen Saucen und asiatischen Gerichten (süss-sauer und scharf). Zu reifem Käse wie Blauschimmel ist er ebenfalls ein hervorragender Begleiter.

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