Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Viognier

Domaine Viranel

Anbaugebiet: Frankreich / Languedoc-Roussillon IGP

Rebsorte(n): Viognier

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2022
In der Nase begeistern Aromen von Zitrusfrüchten, Aprikosen, Pfirsichen bis hin zu subtilen Blumenblüten. Am Gaumen zeigt der füllige und cremige Körper eine Ausgeglichenheit zwischen der anmutenden Fruchtigkeit und der herrlich mineralisch ausklingenden Säure. Ein sehr spannender und vielschichtiger Viognier.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Weisswein passt wunderbar zu Lachsgerichten, zu Avocado mit Crevetten, zu Coquilles Saint-Jacques, zu gebratenem Fisch, zu Teigwaren sowie zu Kaninchengerichten an weisser Sauce oder auch zu würzigen, reifen Käsen.

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