Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Confluence

Domaine Mont-Olivet

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône IGP

Rebsorte(n): Carignan, Grenache, Mourvèdre

Bio-Information: Ökologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Wein wird teils im Holzfass und der andere Teil in demi-muids (650 Liter Barriques) ausgebaut.

Charakteristik: Jahrgang 2019
Die Farbe ist intensiv, brillant und rubin- bis purpurrot. Die Aromen erinnern an dunkle Waldbeeren, Moschus, Veilchen, Süssholz und dezenten Ledernoten. Am Gaumen präsentiert sich ein straffer, knackiger, solider Körper mit Konturen von einem präsenten, zart bitterlichen Tannin, von einer angenehmen, reifen Säure, umschmeichelt von einem leicht wärmenden Alkohol. Der Abgang ist lange anhaltend und haftend. Ein markanter, fülliger, charaktervoller Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein passt aufgrund seines straffen Körpers sehr gut zu geschmortem Braten, Lammkoteletten, Eintopfgerichten, Pasti mit sämigen Saucen und zu reifen Weichkäsesorten.

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