Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Rive Droite

Domaine Mont-Olivet

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône / Gard IGP

Rebsorte(n): Grenache, Carignan, Syrah, Merlot

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Betontank und Holzfass.

Charakteristik: Jahrgang 2022
Die Farbe ist brillant, rubinrot mit einem dunklen Kern in der Mitte. Die Aromen sind ausdrucksvoll und erinnern an eingekochte Beerenfrüchte, Süssholz und mediterrane Gewürze. Am Gaumen präsentiert sich ein weicher, füllender Wein mit einem Hauch Bitternote und einer bekömmlichen, dezenten Säure. Der Abgang ist leicht wärmend und zieht sich schön in die Länge. Ein ausdrucksstarker, füllender, weicher, sehr bekömmlicher Wein, der sehr ausgewogen ist.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein ist ein wunderbarer Begleiter für traditionelle, herbstliche Gerichte, wie z.B. Hirsch- oder Rehpfeffer sowie für kräftige Speisen mit dunklen Saucen. Aber auch zu einem Schweinebraten, einem Gulasch oder zu Halbhart- und Hartkäse harmoniert er sehr gut.

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