Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Châteauneuf-du-Pape

Domaine Mont-Olivet

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône / Châteauneuf-du-Pape AOC

Rebsorte(n): Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, ... und weitere Sorten geringer Mengen

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgt im Holzfass und ein kleiner Teil im Barrique.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Dieser Châteauneuf-du-Pape verfügt über eine schöne, rubinrote Farbe. In der Nase begeistert er mit Aromen, die an eingelegte Früchte wie Pflaumen, schwarze Kirschen und Himbeeren sowie an Ingwer erinnern. Am Gaumen ist er füllig und mit einem samtigen Tannin und einer reifen, bekömmlichen Säure ausgestattet. Der Abgang ist anhaltend und leicht wärmend.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Franzose ist ein hervorragender Begleiter zu Wildspezialitäten, wie Rehpfeffer und Wildschweinkoteletten an Bratenjus sowie zu deftigen und würzigen, leicht scharfen Gerichten der Levante Küche oder zu einem zarten Lammgigot mit Knoblauch und Rosmarin. Aber auch zu einem Fondue Chinoise mit herzhaften Saucen und zu würzigem Käse ist er ein voller Genuss.

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