Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Cabernet Franc

Frédéric Dumoulin

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Cabernet Franc

Bio-Information: Ökologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in grossen Holzfässern (Foudre) und in 500 Liter Fässern.

Charakteristik: Jahrgang 2022
Das Auge erfreut sich über eine satte, brillante, rubinrote Farbe. Aromen von schwarzen Holunder- und Johannisbeeren sowie dezente Nuancen, die an Blutorangen erinnern, begeistern in der Nase. Am Gaumen präsentiert sich ein weicher, füllender Wein mit einem samtigen Tannin und einer schön eingebundenen, reifen Säure. Der Abgang ist anhaltend und dezent ausklingend. Ein weicher, angenehmer, ehrlicher Wein mit Charakter.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Zu diesem Wein empfehlen wir ein Boeuf Bourgignon mit Kartoffelstock und einer Extraportion Butter oder ein saftiges Roastbeef mit Kartoffelgratin und Sauce Béarnaise. Aber auch zu Kalbsinvoltini mit cremiger Steinpilzsauce und Polenta oder Gnocchi mit Randen und einer Orangensauce mit Pinienkernen, passt er wunderbar.

Spitzenweinbau auf den Spuren der Goldsucher

Aufgewachsen in einem kleinen Walliser Weinbaubetrieb hat die Arbeit mit Reben Frédéric seit Kindesbeinen an begleitet. Nachdem er viele Jahre als Önologe in einem grossen Weinhandelshaus arbeitete, wagte er 1999 den grossen Schritt in die Selbständigkeit. Er gründete das Weingut L'Orpailleur in Uvrier, einem kleinen Dorf im Herzen des Rhônetals. Zusammen mit seinem Bruder David bewirtschaftet er zwischen Siders und Conthey kleine und sehr unterschiedliche Parzellen, grösstenteils auf äusserst steilen, kalkhaltigen Hanglagen. Frédéric nannte sein Weingut L'Orpeilleur (dt. Goldwäscher), denn für ihn ist der Wein das Gold der Erde. Die lange und mühsame Arbeit Trauben zu produzieren, um sie dann in Qualitätswein zu verwandeln, ist ein bisschen wie die aufwendige Arbeit der Goldsuche im Sand der Flüsse oder im Stein der Berge. Es verwundert daher nicht, dass er grössten Wert auf die Arbeit im Weinberg legt, denn seiner Meinung nach, kann nur ein in einwandfreiem Gesundheitszustand und bei optimaler Reife gelesenes Traubengut zu Weinen von hoher Qualität führen. Eine Philosophie die Erfolge zeigt, denn neben vielen anderen Auszeichnungen errang sein Schaumwein L'Orpailleur Brut am Grand Prix du Vin Suisse 2017 den 1. Platz – wir gratulieren herzlich!



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