Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Côte Rôtie

Améthyste
Vignobles Levet

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône / Côte Rôtie AOC

Rebsorte(n): Syrah

Bio-Information: Ökologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgt in grossen 600 Liter Holzfässern.

Charakteristik: Jahrgang 2021
Fruchtige Aromen von dunklen Kirschen und Brombeeren erfreuen die Nase. Ergänzt wird diese wunderbare Duftwolke von Noten von grünen, getrockneten Kräutern wie Thymian und Salbei sowie von Holunderblüten, Leder und Rauch. Am Gaumen hat er einen kraftvollen und kernigen Auftakt und ein präsentes, schön strukturiertes Tannin. Der Abgang ist leicht mineralisch und elegant.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Diesen Wein geniessen Sie am besten zu jeglicher Art von Schmorgerichten (vom Kaninchen, Wild und Rind), begleitet am besten mit einem hausgemachtem Kartoffelstock. Zu Speisen mit Wildgeflügel oder Ente ist er ebenfalls ein empfehlenswerter Begleiter. Auch den Genuss von rezentem Schafskäse mit ofenfrischem Baguette wird dieser Syrah wunderbar unterstützen.

Agnès Levet führt den Familienbetrieb als Winzerin in der vierten Generation.

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