Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Champagne Cazals

Grand Cru, Cuvée Rosée
Cazals

Anbaugebiet: Frankreich / Champagne AOC

Rebsorte(n): Chardonnay, Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Flaschengärung nach traditioneller Methode

Charakteristik: Im Glas präsentiert er sich mit lachsfarbener Farbe. Die Aromen erinnern an rote Beeren. Am Gaumen erfreut ein erfrischender, lebendiger Schaumwein mit zart bitterlichen Konturen und einer lebendigen, angenehmen Säure, die sich in einer dezenten Lieblichkeit vereint. Ein erfrischender, gehaltvoller Champagner.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt zu: Apéro, Antipasti, Lachsgerichten, Krustentiersalat, verschiedenen, kalten Vorspeisen, sowie zu Frischkäse

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