Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Côte Rôtie

Domaine François & Fils

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône / Côte Rôtie AOC

Rebsorte(n): Syrah, Viognier

Ausbau / Herstellung: Ausbau in Holzfässer à 400 Liter Inhalt

Charakteristik: Jahrgang 2015
Ausdrucksvoll sind die Aromen, die an schwarze Johannisbeeren, eingelegte Früchte, Paprika, schwarzen Pfeffer und Süssholz erinnern. Der Körper ist solide gebaut und das zart bittere Tannin und die reife, saftige Säure wird vom dezenten Alkohol schön eingehüllt. Ein ausgewogener und spannender Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Ein harmonischer Wein zu feinen Schmorgerichten vom Schwein, Lamm oder Rind begleitet von einem hausgemachtem Kartoffelstock, zu gebratener Ente oder Fasan und zu herzhaften Kartoffel- Gemüsegratins. Auch zu verschiedenen, würzigen Käse, so z. B. aus Ziegenmilch, ist er ein Genuss.

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