Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Mélodine

Henri Cruchon

Anbaugebiet: Schweiz / Waadtland / La Côte AOC

Rebsorte(n): Gamay, Divico

Bio-Information: Ökologischer und nachhaltiger Weinbau, zertifiziert nach VINATURA Richtlinien

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau wurde traditionell im Edelstahltank gemacht.

Charakteristik: Jahrgang 2024
Die brillante Farbe ist violett bis granatrot und die Aromen von Brombeeren, Cassis, Holunder, Veilchen und Sauerkirschen sind ausdrucksvoll. Der weiche, mittelkräftige Körper ist mit einem zarten Tannin ausgestattet, welches zusammen mit einer erfrischenden Säure schön vom füllenden Alkohol umgarnt wird.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein passt hervorragend zu Terrinen, zu einer frischen Quiche oder zu Weichkäse von Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch. Aber auch zu verschiedenen Fleischplatten, zu Hackfleischbällchen, zu Hamburger und zu Schweinsgrilladen schmeckt dieser Rotwein wunderbar.

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