Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Montagny

Les Bassets
Château de Chamilly

Anbaugebiet: Frankreich / Burgund / Côte Chalonnaise AOC

Rebsorte(n): Chardonnay

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in Betontanks.

Charakteristik: Jahrgang 2022
Dezent präsentieren sich die fruchtigen Aromen von Wiesenblumen, Grapefruits und Minze. Am Gaumen lädt ein ausgewogener, eleganter Körper mit einer angenehm cremigen Fülle und erfrischender Säure zum Trinkgenuss ein. Eine erfrischende, süffige Gaumenfreude.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Weisswein passt hervorragend zu Apéritif, Lachsbrötchen, Süsswasserfisch und zu Frischkäse.

Uralte Familientradition und schmeichelnde Terroir-Weine

Das Dorf Chamilly mit seinem wunderschönen Château liegt in einem grünen Tal im Norden der Côte Chalonnaise. Hier führt Madame Veronica Desfontaine das Weingut zusammen mit ihren Söhnen Xaver & Arnaud in 12. Generation (im Bild). Das Château stammt aus dem 17. Jahrhundert und wurde auf den Grundmauern eines alten, befestigten Bauernhofs errichtet. Im Jahr 1840 erwarb die Familie Desfontaine das Schmuckstück mit den umliegenden Ländereien und pflegt seitdem die uralten Gemäuer ebenso liebevoll wie ihre Weinreben. Ihre Arbeitsweise und Methoden sind modern und grundlegend ökologisch, ohne dass sie eine Bio-Zertifizierung anstreben. Jede Einzellage wird gesondert gekeltert, ausgebaut und abgefüllt. Ziel der Arbeiten im Rebberg und im Keller ist, alles möglichst einfach und möglichst gesund zu halten, sodass sich das Terroir des jeweiligen Lage optimal und ganz unverfälscht ihn ihren grossartigen Weinen widerspiegeln kann.



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