Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Champagne Cazals Millésime

Grand Cru, Blanc de Blanc
Cazals

Anbaugebiet: Frankreich / Champagne AOC

Rebsorte(n): Chardonnay

Ausbau / Herstellung: Flaschengärung nach traditioneller Methode

Charakteristik: Dieser Champagner besticht mit einer hellen und strohgelben Farbe. Die Aromen sind ausdrucksvoll, geprägt von Aprikosen, Blütenhonig und Brioche. Im Gaumen empfängt uns ein reintöniger, lebendiger, in sich ausgewogener Champagner mit einer saftigen und angenehmen Perlage. Ein edler Jahrgangs Champagner, der viel Trinkfreude bereitet.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Champagner ist ein Genuss zu reichhaltigen Apéros, zu frischem Fisch mit Saucen, zu Scampis an Olivenöl, zu Lachsgerichten, zu Thunfischcarpaccio oder zu feinem Frischkäse.

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