Weinkultur seit 1922
vennerhus weine




## Château La Sable

Rosé
Château La Sable

**Anbaugebiet:** Frankreich / Luberon AOP

**Rebsorte(n):** Syrah, Grenache

**Bio-Information:** Biologischer Weinbau

**Ausbau / Herstellung:** Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

**Charakteristik:** Jahrgang 2024
Dieser hellrosa leuchtende Wein begeistert mit Aromen von saftigen Pfirsichen, frischen Himbeeren, spritzigen Grapefruits sowie mit duftenden Noten von Narzissen und Vanille. Am Gaumen offenbart sich seine dezente Fülle und erfrischende Säure. Eine vielversprechende Assemblage für viel Trinkgenuss.
*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisenempfehlung:** Dieser herrliche Rosé eignet sich wunderbar als Apéritifwein. Aber auch zu dunklem Brot mit Kräuterquark, zu Graved Lachs, zu asiatischen Gerichten oder zu einem Salat mit grilliertem Ziegenkäse oder zu Meeresfrüchten passt er hervorragend.

### Château aus dem 18. Jahrhundert

Das Château aus dem 18. Jahrhundert liegt an den Ausläufern des Luberon-Berges in der Provençe, im Herzen eines 35 Hektar grossen Parks, wovon 25 Hektar Weinreben sind. Das Anwesen verdankt seinen Namen « La Sable» den sandigen Böden. Die ersten Reben wurden 1967, mit für diese Region typischen Rebsorten, gepflanzt. Diese sind Grenache, Carignan, Syrah und Cinsault. Seit 2018 betreibt das Weingut biologischen Weinbau.

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