Weinkultur seit 1922
vennerhus weine




## Voile de Chardonnay

Domaine des Carlines

**Anbaugebiet:** Frankreich / Côtes du Jura AOP

**Rebsorte(n):** Chardonnay

**Ausbau / Herstellung:** 24 Monate im Holzfass / nicht filtriert

**Charakteristik:** Jahrgang 2018
In der Nase begeistern Aromen von Grapefruits, Pfirsichen, Linden- und Kamillenblüten, gepaart mit einer dezenten Note von Akazienhonig. Am Gaumen zeigt der bekömmliche, cremig wirkende Körper eine grossartige Ausgewogenheit zwischen dem eleganten Körper und der herrlich mineralisch ausklingenden, frischen Säure. Ein sehr spannender und vielschichtiger Chardonnay.
*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisenempfehlung:** Geniessen Sie diesen herrlichen Wein zu grillierten und gratinierten Krustentieren, zu Fischgerichten, wie z.B. Lachs an Estragonsauce oder einem Thunfischtatar. Auch zu Kalb- und Geflügelspeisen mit weissen Saucen oder zu einem Bulgursalat sowie zu frischem Ziegenkäse passt er perfekt.

### Nachhaltig produzierte Weine aus dem Jura

Gegründet wurde die Domaine des Carlines Ende 2015. Der im Jura geborene Patrick Ligeron und seine Frau Sophie, die schon seit langem in der Weinbranche tätig ist, haben seit Jahren nach einer Möglichkeit, ein eigenes Weingut zu gründen, Ausschau gehalten. Fündig wurden sie im kleinen Dorf Menétru-le-Vignoble in der Appellation Château-Chalon. Gestartet sind sie mit 5 Hektaren Rebfläche, doch bereits 2018 konnte sich das Paar weitere 6 Hektaren sichern. Die bis zu 45 Jahre alten Rebstöcke werden nachhaltig bewirtschaftet. Das Ziel der Ligerons ist es in naher Zukunft auf Bio umzustellen.



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