Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Le Calvaire

Domaine des Carlines

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Jura AOP

Rebsorte(n): Chardonnay

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte 18 Monate in gebrauchten Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2021
Dieser Weisswein hat eine helle, goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Vielfältige Aromen, die an Feuerstein, grünen Äpfeln, Honigblüten und Zitrusfrüchten denken lassen, umspielen die Nase. Die saftige Säure lässt den Wein fruchtig und frisch wirken. Diese wird von einem dezent fülligen Körper aufgefangen. Der Abgang ist anhaltend und langsam versaftend. Ein spannender Chardonnay, welcher sich keineswegs vor seinen Brüdern aus dem Burgund verstecken muss.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Chardonnay passt hervorragend zu Pouletfleisch. Aber auch zu Fischgerichten, wie z. B. eine pochierte Forelle mit gesalzenen Fächerkartoffeln und Gemüse, ist er ein wunderbarer Begleiter. Alternativ für die kalte Jahreszeit eignet er sich auch zu einem Fondue Comtoise, also einem Käsefondue mit Comtékäse.

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