Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Château d'Aiguilhe Blanc

Château d'Aiguilhe

Anbaugebiet: Frankreich / Bordeaux / Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Rebsorte(n): Sauvignon Blanc, Sémillon

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank und in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2021
Ein strahlendes helles Grüngelb mit feinen Silberreflexen empfängt das Auge. In der Nase entfalten sich zarte Kräuterwürze und feine Nuancen von exotischer Mango sowie reifen Stachelbeeren, begleitet von einem Hauch feinen Blütenhonigs. Der Wein präsentiert sich mit einem mittleren Körper und zeigt eine elegante Struktur. Eine feine Frucht von grünem Apfel und ein gut integrierter Säurebogen sorgen für eine angenehme Frische. Die zitronigen Noten verleihen ihm eine zusätzliche Lebendigkeit. Insgesamt rund und harmonisch, ist dieser Wein bereits jetzt ein Genuss.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Trinken Sie diesen Tropfen zu feinem Apérogebäck, zu geräuchertem Wildlachs, Sushi, Miesmuscheln und Süsswasserfischen, wie z.B. zu einer gegrillten Forelle mit feinen Petersilienkartoffeln. Auch Frischkäse harmoniert gut mit diesem Weisswein.

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