

Attention Chenin Méchant

Réclame du Jour

Anbaugebiet: Frankreich / Vin de France

Rebsorte(n): Chenin Blanc

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Fast ohne Schwefelzusatz vinifiziert. Der Ausbau erfolgte während 6-12 Monate in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Strahlendes, helles Goldgelb mit dezenten grünen Reflexen leuchtet im Glas. Ein lebhaftes und facettenreiches Bouquet mit intensiven Aromen von frischer Limette, grünem Apfel, saftiger Birne und einem Hauch Honig eröffnet das Geschmackserlebnis. Es entfalten sich erfrischende Zitrusnoten, die durch subtile, jodhaltige Akzente bereichert werden. Der Abgang ist langanhaltend und von eleganten, blumigen Nuancen begleitet. Ein exquisiter Wein, der sowohl durch seine Klarheit als auch seine Komplexität beeindruckt
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Chenin Blanc ist ein toller Essensbegleiter. Zu weissem Fisch, wie zum Beispiel einem Seeteufelmedaillon oder einem Steinbuttfilet mit einer hellen Sauce, aber auch zu Hummer und Jakobsmuscheln harmoniert er hervorragend. Ebenso ist er ein Genuss zu einem Gemüseauflauf oder zu Kalbfleisch an Morchelsauce.

1998 übernahm Nicolas Réau ein 28 Hektar grosses Anwesen. 2001 – nach drei Jahren der Analyse, Beobachtung und praktischen Anwendung seines Wissens – entschied sich Nicolas, 23 Hektar abzugeben und nur die fünf besten Hektar zu behalten, die von einer Mauer umgeben waren. Diese fünf Hektar repräsentieren den Clos des Treilles. Zwei zusätzliche Hektar wurden neu bepflanzt, sodass die Gesamtfläche seither sieben Hektar beträgt. Einige Weine, wie der «Attention Chenin Méchant» werden von Nicolas Réau unter dem Firmennamen «Réclame du Jour» produziert.



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