Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Pompois

Le Clos des Treilles

Anbaugebiet: Frankreich / Loire / Anjou AOC

Rebsorte(n): Cabernet Franc

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte während 9 bis 12 Monaten im Holzfass.

Charakteristik: Jahrgang 2022:
Ein tiefes Rubinrot zeigt sich im Glas. Aromatische Noten von roten Beeren wie Kirschen und Himbeeren werden ergänzt durch Anklänge von Pfeffer, Kräutern und einem Hauch von Tabak. Elegant und geschmeidig mit gut integriertem Tannin zeigt er sich am Gaumen. Der Geschmack von roten Früchten wird von würzigen und leicht erdigen Noten begleitet. Die lebendige Säure sorgt für Frische. Der Abgang ist lang und harmonisch mit subtilen Pfeffernoten. Ein komplexer und eleganter Cabernet Franc.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Cabernet Franc ist ein idealer Begleiter zu Fleisch mit Sauce wie zum Beispiel zu einem Rindsragout mit Sellerie-Kartoffelpüree oder zu einem Kalbssteak an Pilzsauce. Auch kann er bestens zu einem Coq au vin genossen werden.



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