


## Enlèvement

Le Clos des Treilles

**Anbaugebiet:** Frankreich / Loire / Anjou AOC

**Rebsorte(n):** Cabernet Franc

**Bio-Information:** Biologischer Weinbau

**Ausbau / Herstellung:** Der Ausbau erfolgte zur Hälfte im Betontank und zur Hälfte im konischen Holzfass.

**Charakteristik:** Jahrgang 2023
Im Glas präsentiert sich ein tiefes Rubinrot mit leichten, violetten Reflexen. In die Nase steigen intensive Aromen von roten Früchten, wie Himbeeren und Kirschen, ergänzt durch florale Noten von Veilchen sowie eine Würze gepaart mit erdigen Tönen. Der Wein zeigt eine lebendige Frische und elegante Struktur. Die Tannine sind fein und gut integriert. Rote Fruchtaromen setzen sich am Gaumen fort, begleitet von einer leichten mineralischen Note und einer angenehmen Säure. Der Abgang ist lang und harmonisch, mit anhaltenden Frucht- und Würznoten. Ein eleganter, frischer, leichter Wein mit viel Charakter!
*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisenempfehlung:** Dieser Wein passt hervorragend zu einer Vielzahl von Gerichten, einschliesslich gegrilltem Fleisch, geschmortem Lamm, Geflügel und mittelkräftigen Käsesorten. Er ist auch ein ausgezeichneter Begleiter zu vegetarischen Speisen wie Ratatouille oder gefüllten Peperoni.



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