Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



La Vouivre

Domaine des Carlines

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Jura AOP

Rebsorte(n): Chardonnay, Savagnin Blanc

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgt 15 Monate in gebrauchten Holzfässern.

Charakteristik: Jahrgang 2021
In der Nase ein typischer Jura Wein, der die Aromen von Akazien und Blumen harmonisch vereint. Am Gaumen überzeugt der Wein mit einer lebhaften Säure, die die Noten von reifem Apfel und Birne betont, ergänzt durch feine Nuancen von Butter und Toast. Die seidig-grosszügige Textur sorgt für eine angenehme Fülle, während der lange Abgang mit erfrischenden Zitrus- und weissen Pfeffernoten begeistert. Ein eleganter und komplexer Wein mit viel Reifepotential.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Zu diesem eleganten Wein passen besonders gut gebratener Fisch mit Buttersauce, Geflügel in Sahnesaucen oder ein cremiges Pilzrisotto, da diese Gerichte seine buttrigen und frischen Aromen perfekt hervorheben. Ebenso harmoniert er hervorragend mit würzigen Käsesorten, da seine reifen Fruchtnoten und die lebendige Säure eine ideale Ergänzung bieten.

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