Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Condrieu Blanc

Saint Cosme

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône / Condrieu AOC

Rebsorte(n): Viognier

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in gebrauchten Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2022
Die Farbe ist leuchtend goldgelb mit dezenten grünen Reflexen. In der Nase zeigt er intensive Aromen von reifem Pfirsich, Orangenblüte und kandierter Zitrone, begleitet von feinen Gewürznoten. Am Gaumen präsentiert er sich cremig und vollmundig, mit eleganter Frische und mineralischer Tiefe. Der lange, harmonische Abgang wird von einer subtilen Salzigkeit und floralen Nuancen getragen.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Viognier passt hervorragend zu edelsten Meeresfrüchten wie Hummer oder Jakobsmuscheln sowie zu cremigen Trüffelgerichten. Auch gereifter Blauschimmelkäse oder zarte Geflügelgerichte harmonieren perfekt mit seiner aromatischen Fülle und Mineralität.

Ein super Weinmacher aus dem Rhonetal

Das Château de Saint Cosme liegt nur ein paar hundert Meter vom Dorf Gigondas entfernt. Die Geschichte geht auf das Jahr 1490 zurück. Es wird als das älteste Weingut im Gebiet Gigondas bezeichnet. Heute wird das Weingut in 15. Generation von Louis Barruol (im Bild) geführt. Es umfasst rund 22 Hektar Rebfläche. Aus den daraus gewonnenen Trauben werden Jahr für Jahr Spitzenweine gekeltert. Louis Barruol wird von einigen renommierten Weinkennern, darunter auch Robert Parker, als einer der besten Weinmacher im südlichen Rhonetal angesehen. Wir sind stolz, seine Weine in unserem Sortiment zu führen.



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