Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Condrieu Blanc

Vignobles Levet

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône / Condrieu AOC

Rebsorte(n): Viognier

Bio-Information: Ökologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Holzfass.

Charakteristik: Die Farbe zeigt ein helles Gelb mit goldenen Reflexen und duftet intensiv nach weissen Früchten und Aprikosen. Am Gaumen ist er frisch, kraftvoll und zugleich elegant, mit einer klaren, präzisen Struktur und feinem Holzeinfluss. Der lange, ausgewogene Abgang rundet das Geschmackserlebnis harmonisch ab. Ein edler Wein für Kenner*innen, der sowohl jung als auch gereift beeindruckt.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein passt hervorragend zu Spargel, gedünstetem Fisch mit Buttersauce oder Zitronenhähnchen, da seine Frische und aromatische Fülle die feinen Speisen ideal ergänzt. Auch zu Cremepasta oder mildem Ziegenkäse ist er eine ausgezeichnete Wahl.

Agnès Levet führt den Familienbetrieb als Winzerin in der vierten Generation.

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