Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Château Capbern

Château Capbern

Anbaugebiet: Frankreich / Bordeaux / St. Estèphe AOC

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2020
Der Capbern zeigt eine aromatische Nase mit Cassis, schwarzer Kirsche, Brombeere, dazu Anklänge von Bleistift, Erde und feinen Gewürznoten. Am Gaumen wirkt er mittel- bis vollmundig, mit reifen, polierten Tanninen, dunkler Frucht und einer frischen, dynamischen Struktur. Der Abgang ist würzig, saftig und lang, geprägt von schwarzer Frucht und einer angenehm salzigen Länge.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt zu Lammkoteletts, Venisoneintopf, Beef Wellington, Tournedos Rossini, Camembert oder Brie sowie Pilzgerichte Cèpes à la Bordelaise.

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