

Les Arums de Lagrange Blanc

Château Lagrange

Anbaugebiet: Frankreich / Bordeaux / St. Julien AOC

Rebsorte(n): Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Er zeigt eine komplexe Nase mit Aromen von Ananas, Pfirsich, Birne, Zitrusfrüchten sowie einer feinen Vanillenote aus dem Barrique. Am Gaumen präsentiert er sich rund, harmonisch und zugleich frisch, getragen von der lebendigen Säure des Sauvignons und der Cremigkeit des Sémillon. Das Finale ist ausgewogen, aromatisch und überraschend expressiv, mit einer Kombination aus Frische, Frucht und subtilen Röstaromen.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Ideal zu Fisch und Meeresfrüchten, hellem Geflügel, feinen Vorspeisen oder frischen Kräuter- und Gemüsegerichten.



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