Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Champagne Clos Cazals

Grand Cru, Blanc de Blanc Brut Nature
Cazals

Anbaugebiet: Frankreich / Champagne AOC

Rebsorte(n): Chardonnay

Ausbau / Herstellung: Flaschengärung nach traditioneller Methode. Wird im Minimum 10 Jahre auf der Feinhefe ausgebaut.

Charakteristik: Jahrgang 2013
Dieser grosse Champagner zeigt eine feine, elegante Nase mit Noten von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und einem Hauch exotischer Aromen wie Passionsfrucht. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, mineralisch, mit lebendiger Perlage, cremiger Tiefe und klarer, kalkiger Struktur durch die lange Hefereifung. Der Abgang ist präzise, trocken und nachhaltig, getragen von hoher Finesse und grossem Reifepotenzial.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Champagner passt ideal zu Austern, Kaviar, Sushi, Jakobsmuscheln, feinem Fisch und leichtem Geflügel. Seine Mineralität trägt zudem hervorragend Spargel, Zitronen-Risotto und milden Ziegenkäse.

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