Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

Fleurie La Roilette

Cuvée Vieilles Vignes
Domaine Métrat & Fils

Anbaugebiet: Frankreich / Burgund / Beaujolais AOC

Rebsorte(n): Gamay

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte während 6-9 Monate im gebrauchten Holzfass.

Charakteristik: Jahrgang 2025
Die brillante Farbe dieses Weins ist violett bis granatrot. Eleganter, charaktervoller Fleurie mit Aromen von Himbeeren, Kirschen und Veilchen, begleitet von feinen pfeffrigen Gewürznoten. Am Gaumen saftig, präzise und ausgewogen, mit seidigen Tanninen, frischer Säure und schöner Tiefe. Der lange, mineralische Abgang unterstreicht die Klasse der alten Reben und der Spitzenlage La Roilette.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Die dezenten Tannine und die angenehme Säure machen ihn zum idealen Begleiter von Wurstwaren und Geflügelgerichten wie Coq au Vin, zu kalten Platten mit Charcuterie und Terrinen, zu sommerlichen Grilladen sowie zu Weich- und Frischkäse oder zu Weissschimmelkäse wie Brie und Tomme.

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