Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Château Fontesteau

Cru Bourgeois Supérieur
Château Fontesteau

Anbaugebiet: Frankreich / Bordeaux / Haut-Médoc AOC

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

Bio-Information: Biologischer Weinbau seit 2020

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2020
Die Farbe ist tief rubinrot. Die Aromen sind ausdrucksvoll und erinnern an Brombeeren, schwarze Kirschen, Cassis, und getrocknete Kräuter, welche dezent von Röstnoten vom Barrique begleitet werden. Am Gaumen präsentiert sich ein guter Körper mit einem reifen Tannin und einer schön eingebundenen Säure. Der Abgang ist haftend und elegant. Ein toller Bordeaux, mit einem genialen Preis-Genussverhältnis.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Bordeaux passt wunderbar zu einem Lammgigot oder auch zu Lammkoteletten, einem Hohrückensteak, zu geschmortem Braten oder zu einer Pasta mit einer feinen Pilzsauce. Auch für Eintopfgerichte und für reife Weichkäse ist dieser Rotwein ein idealer Begleiter.

Historische Perle im Haut-Médoc

Im Haut-Médoc befindet sich das historische und gleichermassen geschichtsträchtige Château Fontesteau, das bereits im Jahr 1277 erbaut wurde. Das Schloss wurde in den letzten Jahren komplett renoviert und im Zuge dieser Arbeiten wurden auch die Einrichtungen und die Technik im Weinkeller auf den neuesten Stand gebracht. Stolz ist man unter anderem auf den neu erbauten, speziellen Fasskeller, der ideale Bedingungen für die Lagerung der Barriques bietet.



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