Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



El Quemado

Olivier Rivière

Anbaugebiet: Spanien / Arlanza DO

Rebsorte(n): Tempranillo, Garnacha

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2010
Die Farbe ist rubinrot. In der Nase ist ein Aromenmix von Beeren und Steinfrüchten, sowie Noten von Gewürzen, Tabak und gerösteten Mandeln. Der Körper ist dicht, mit einem kompakten Tannin, einer mineralisch ausklingenden Säure und einem schön integrierten Alkohol ausgestattet. Der Abgang ist anhaltend.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt zu Hohrücken, Rindsfilet, Kanninchengerichten und sehr schön zum Käse Vacherin Mont d'Or.

Ein junger Franzose erobert Spanien

Der aus der Region Cognac stammende, sympathische Franzose studierte in Montagne St-Emilion Oenologie und sammelte anschliessend reichlich Erfahrung in erstklassigen Betrieben. Die Grundlagen des biologisch-dynamischen Anbaus z.B. erlernte er auf der Domaine Leroy in Vosne-Romanée und der Domanie de Chassorney in St-Romaine. Nach seinen Wanderjahren vinifizierte er in der Region Rioja erstmals Wein unter eigenem Namen, allerdings mit zugekauften Trauben. Aber bereits 2009 konnte er selbst einen hochliegenden Tempranillo-Weinberg in der noch jungen DO Arlanza erwerben. Nach und nach kamen Weinlagen in Navarra und Rioja Alavesa dazu. Heute stellt er Weine in 3 verschiedenen spanischen DO Regionen her. Es versteht sich von selbst, dass seine gesamte Produktion den höchsten Bio-Standards entspricht. In kürzester Zeit hat sich Olivier Rivière (im Bild) mit seiner limitierten Produktion einen Namen in der internationalen Weinwelt geschaffen. Weit entfernt vom spanischen Mainstream besitzen seine spektakulären Weine eine unverkennbare spanische Identität, burgundische Finesse und eine bezaubernde Klarheit und Frische.

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