Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Gardacho

Crianza
Bodega Saenz Olazabal

Anbaugebiet: Spanien / Navarra DO

Rebsorte(n): Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2010
Es dominieren schöne Fruchtaromen von Kirschen und dunklen Beeren. Aber auch würzige Noten vom Fassausbau, die an Pinienholz, Harz, Caramel und Vanille erinnern, erfreuen die Nase. Der geschmeidige Körper verfügt über ein präsentes, reifes Tannin und eine erfrischende Säure. Ein recht kräftiger Wein mit einem füllendem Alkohol und einem dezent ausklingenden Finish.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt zu Hohrücken, Lammracks, Schweinebraten, Ossobuco, gefüllten Paprikas mit Schafskäse, Kartoffel- oder Rindsgulasch und zu verschiedenen Rahmkäsesorten.

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