Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

Jahrgang 2010
R. Parker 91/100
G. Peñin 91/100
G. de Vinos Gourmets 96/100



Mas Vilella

Acústic Celler

Anbaugebiet: Spanien / Penedès DO

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Sumoll

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Wein reift 12 Monate in teils neuen, teils einjährigen 300-400 Liter Eichenfässern aus französischer Eiche.

Charakteristik: Jahrgang 2020
Die Aromen erinnern an schwarze Johannisbeeren und an rote Früchte. Sie sind von würzigen Noten mediterraner Kräuter, Leder, Lakritze unterlegt und mit einer Karamellnote fein vermischt. Der samtige, feinkörnige Körper präsentiert sich mit grosser Komplexität und Struktur und endet in einem langanhaltenden Abgang. Ein wunderschöner, aromatischer Wein, der mit seinem reichen, mediterranen Wesen begeistert!
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser wunderbare Rotwein passt perfekt zu Grilladen, zu Schmorbraten und zu Pasta mit gut gewürzten Saucen. Ebenso mundet er ausgezeichnet zu Ibérico Schinken, zu rassiger Paella, zu herzhaften Pilzgerichten und zu gereiftem Weichkäse.

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