Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Côte de Brouilly

Sélection Vennerhus

Anbaugebiet: Frankreich / Burgund / Beaujolais AOC

Rebsorte(n): Gamay

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2022
Im Glas zeigt sich ein wunderbarer Beaujolais mit intensiven Aromen, die an Brombeeren, Veilchen, Cassis und Kirschen erinnern. Am Gaumen ist, nach einem weichen Auftakt, eine mittelkräftige Körperstruktur mit zartem Tannin und erfrischender Säure wahrnehmbar. Der Abgang ist kurz anschwellend. Ein ebenso sanfter wie lebendiger Wein mit vornehmer Eleganz.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Beaujolais ist ein Genuss zu diversen Wurstwaren und Geflügelgerichten, zu kalten Platten, zu sommerlichen Grilladen sowie zu Weich- und Frischkäse oder zu Weissschimmelkäse.

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