



Côte de Brouilly

Sélection Vennerhus

Anbaugebiet: Frankreich / Burgund / Beaujolais AOC

Rebsorte(n): Gamay

Ausbau / Herstellung: Edeltank

Charakteristik: Jahrgang 2020

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.

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