



Moulin-à-Vent

Sélection Vannerhus

Anbaugebiet: Frankreich / Burgund / Beaujolais AOC

Rebsorte(n): Gamay

Ausbau / Herstellung: Edeltahltank

Charakteristik: Jahrgang 2022

Eine helle, granatrote Farbe mit violetten Konturen erstrahlt im Weinglas. In der Nase laden ausdrucksvolle Aromen von Cassis, Holunder, Zwetschgen, Veilchen und Sauerkirschen zum Trinkgenuss ein. Der elegant strukturierte Körper ist mit einem dezenten Tannin und einer angenehmen, leicht vibrierenden Säure ausgestattet. Der Abgang dieses stilvollen Beaujolais ist dezent ausklingend. Ein sehr fruchtiger, eleganter, süffiger Wein, der viel Trinkspass bereitet.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Das dezente Tannin und die angenehme Säure machen ihn zum idealen Begleiter zu Wurstwaren mit Käse, einer Guiche, Gemüsegratin oder zum klassischen Coque au Vin sowie zu Frischkäse. Auch allerlei Käsesorten, die nicht allzu rezent sind, begleitet er hervorragend.