Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Moulin-à-Vent

Sélection Vennerhus

Anbaugebiet: Frankreich / Burgund / Beaujolais AOC

Rebsorte(n): Gamay

Ausbau / Herstellung: Edelstahltank

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.

Speisenempfehlung: 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.

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