

# “Les Grand-Crus du Beaujolais”



Bereits mein Vater kaufte alle Beaujolais-Weine wegen ihrer einzigartigen Qualität im Vennerhus ein. Die verschiedenen Beaujolais-Lagen werden von Niklaus Wittwer seriös ausgelesen, gepflegt und traditionsgemäss originalgetreu abgefüllt.



Für diese Qualität bezahle ich im Einkauf gerne einen Batzen mehr. Der Eigencharakter der Weine wird dafür beibehalten und erlaubt somit einige Jahre Lagerung bis zur vollen Ausreife.

Als Compagnon du Beaujolais kaufe ich einige Spitzen-Crûs aus dem Beaujolais-Gebiet ein. Für Sie, lieber Gast, haben wir exklusiv einen Chénas in Flaschen-Qualität im Offenausschank.

## OFFENAUSSCHANK

5 dl

1650 **CHÉNAS** VENNERHUS 2005 22.—  
Ausdrucksvolle Aromen von Cassis und wilden Kirschen; jugendlich und ausbalanciert, mittelkräftiger Abgang.

Flasche

## FLASCHENWEINE:

### ROT

1023 **CÔTE DE BROUILLY** VENNERHUS 2002 37.—  
Aromen von roten Kirschen und Cassis. Kerniger, mittelkräftiger Körper, eleganter Abgang, süffiger Wein

1012 **JULIÉNAS** VENNERHUS 2003 37.—  
Ausdrucksvolle Beerenaromen, rassiger Körperbau, mittelkräftig mit erfrischender, reifer Säure; beeindruckender, markanter Abgang.

1021 **MOULIN-À-VENT** VENNERHUS 2003 39.—  
Schöne Aromen von roten Früchten und Johannisbeergelee; runder, sehr ausgewogener Körper mit gut integrierter Säure, harmonisch, weich; schöner Abgang.

1013 **FLEURIE** VENNERHUS 2005 39.—  
Ausdrucksvolle Aromen von roten Früchten; mittelkräftiger Körper mit einem dezenten Tannin und einem erfrischendem Säurenerv; runder, gefälliger, mittelkräftiger Abgang.