Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

Yvorne Blanc

Sélection Vennerhus

Anbaugebiet: Schweiz / Waadtland / Chablais AOC

Rebsorte(n): Chasselas

Ausbau / Herstellung: Edelstahltank

Charakteristik: Jahrgang 2023
In der Nase erfreuen ausdrucksvolle Aromen von Birnen, Pfirsichen, Blumen- und Lindenblüten sowie Noten von Feuerstein. Am Gaumen macht ein elegant strukturierter Körper mit einer erfrischend wirkenden, leicht salzig ausklingenden Säure Spass. Ein leichter, süffiger, charaktervoller Weisswein aus dem Waadtland, der viel Trinkgenuss bereitet.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Yvorne passt zum Apéritif ebenso gut wie zu leichten Vorspeisen, zu Süsswasserfischen, zu hellem Fleisch, sowie zu warmen Käsegerichten und zu den verschiedensten Weichkäsesorten.

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