Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

2019, 2020, 2021
Grand Prix du Vin Suisse
1. Rang

Vin Mousseux Brut

Jacques Germanier

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Chardonnay

Ausbau / Herstellung: Traditionelle Flaschengährung

Charakteristik: Die Farbe erstrahlt zart hellgelb mit einer sichtbaren, gleichmässigen Perlage. In der Nase dominieren blumige Aromen, gepaart mit feinen, nussigen und hefigen Noten. Am Gaumen präsentiert er sich elegant, mit einem zart bitteren Geschmack und einer bekömmlichen Kohlensäure. Ein erfrischender und genussvoller Schaumwein!
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Diese prickelnde Erfrischung passt hervorragend zum Apéro, zu diversen Antipasti, zu Lachsgerichten, zu einem Crevettencocktail oder zu verschiedenen, kalten Vorspeisen sowie auch zu Frischkäse.

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