Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

Nihilo

Henri Cruchon

Anbaugebiet: Schweiz / Waadtland / La Côte AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir, Gamay

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau nach Demeter

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank. / Der Wein wurde ohne Zusatz von Schwefel und ungefiltert in Flaschen gefüllt.

Charakteristik: Jahrgang 2022
Im Auftakt erinnern die Aromen an reife, rote Früchte, süsse Kirschen und Johannisbeeren. Begleitet werden sie von einer feinen, würzigen Duftnote von schwarzem Pfeffer. Der Körper ist markant und verfügt über eine kernige Struktur mit einem schönen Gleichgewicht zwischen dem feinen Tannin und der saftigen Säure. Ein lebhafter, fruchtiger und harmonischer Wein, der reines Trinkvergnügen bereitet.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein passt zu kurz gebratenem oder grilliertem Fleisch, wie beispielsweise zu einem zarten Paillard oder zu einer Charbonnade, zu Terrinen und Pasteten sowie zu Jambon Persillée. Ebenso ist er zu einer Zwiebelwähe oder zu einer Panzanella (italienischer Brotsalat, welcher von einem Teller Trockenfleisch begleitet wird) wunderbar zu geniessen. Mit seiner erfrischenden Art harmoniert er auch zu einem Raclette.

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