Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Pouilly-Fumé

La Rambarde
Landrat-Guyollot

Anbaugebiet: Frankreich / Loire / Pouilly-Fumé AOC

Rebsorte(n): Sauvignon Blanc

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Die Farbe leuchtet grüngelb im Glas und die ausdrucksvollen Aromen von Stachelbeeren, Limetten, Holunder und Passionsfrüchten sind von beeindruckender Reinheit. Am Gaumen zeigt sich der feingliedrige, straffe Körper mit einer anregenden, mineralisch ausklingenden, saftigen Säure. Ein ausdrucksvoller, lebendiger Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Trinken Sie diesen Tropfen zu feinem Apérogebäck, zu geräuchertem Wildlachs, Sushi, Miesmuscheln und Süsswasserfischen, wie z.B. zu einer gegrillten Forelle mit feinen Petersilienkartoffeln. Auch Frischkäse harmoniert gut mit diesem Weisswein.

Sophie Guyollot (im Bild) und ihre Familie pflegen mit viel Liebe und Leidenschaft seit zehn Winzergenerationen die Reben der Domaine Landrat-Guyollot, die auf 16.5 Hektaren Land gedeihen. Sie sind ein kostbares Juwel, eingebettet in den sonnendurchfluteten Weinbergen des Loiretals mit den vielfältigen Böden aus Feuerstein, Mergel, Sand und Kalkstein. Mit viel Fingerspitzengefühl und mit höchster Sorgfalt bringt die Familie fein nuancierte, elegante, ehrliche Weine von exquisiter Qualität zum Vorschein, so wie z.B. den Pouilly-Fumé, der den Facettenreichtum des Terroirs widerspiegelt und den unverwechselbaren Stil der Domaine in jeder Flasche authentisch fühlbar macht.



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