Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Yvorne Blanc

Grand Cru
Château Maison Blanche

Anbaugebiet: Schweiz / Waadtland / Chablais AOC

Rebsorte(n): Chasselas

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024
Die feinen und frischen Aromen erinnern an Wiesenblumen, Honigmelonen, Lindenblüten und Feuerstein. Am Gaumen begeistert ein weicher Auftakt, gefolgt von einem füllenden und geschmeidigen Körper mit einer vitalen, salzig ausklingenden Säure. Ein erlesener Wein, reich und kraftvoll und gleichzeitig elegant und ausgeglichen.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Chasselas ist ein toller Begleiter zu Apérohäppchen, zu gebratenen und pochierten Gerichten vom Geflügel und Kalb sowie zu einer kalten Fleischplatte. Auch zu Fisch, wie z. B. zu einer gut gewürzten, gegrillten Forelle sowie zu einem Pilzragout oder zu cremigem Weissschimmelkäse und zum Fondue ist er ein Genuss.



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