Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Fendant

L'Ormy
Nicolas Zufferey

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Chasselas

Ausbau / Herstellung: Edelstahltank

Charakteristik: Jahrgang 2022
Charmante Düfte von Pfirsichen, Mirabellen, saftigen, grünen Äpfeln und Blumenblüten bereiten Vorfreude auf den ersten Schluck. Der klar strukturierte Körper begeistert am Gaumen mit einer lebendigen Säure, mit feinen, mineralischen Nuancen und einer dezenten Lieblichkeit. Ein sehr gelungener, anregender Wein mit einer grossartigen Ausgeglichenheit zwischen Frucht und Frische.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Weisswein passt wunderbar zum Apéritif, zu kalten Vorspeisen, Süsswasserfischen, wie z.B. Egli, Forelle oder Hecht und natürlich auch zu Raclette, Fondue oder zu einem herzhaften Vacherin Mont-d'Or im Backofen zubereitet.

Ein Top-Winzer aus dem Wallis

Nicolas Zufferey (im Bild) hat im Jahre 1987 seinen Traum, eigene Weine zu keltern, verwirklicht und den Betrieb gegründet und 1994 in Sierre einen Weinkeller gebaut. Wir sind stolz, seine Weine in unserem Sortiment zu führen, da er für uns einer der besten Winzer im Wallis ist. In früherer Vergangenheit hat er zahlreiche Auszeichnungen gewonnen. Dann hat er sich aus verschiedensten Gründen entschieden nicht mehr an Wettbewerben teilzunehmen. Der Qualität seiner Weine tut dies jedoch keinen Abbruch. Sie sind nach wie vor exzellent. Speziell und ein Markenzeichen sind auch die Etiketten auf den Weinflaschen. Zum einen sind sie nicht grösser als eine Briefmarke und zum anderen wechseln sie alle zwei Jahre bzw. werden von einem anderen Künstler gestaltet.



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