Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

2002 Falstaff Winzer des Jahres
2021 Falstaff 91/100



Grüner Veltliner

Fred Loimer

Anbaugebiet: Österreich / Kamptal DAC

Rebsorte(n): Grüner Veltliner

Bio-Information: Biodynamischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Dieser Wein beeindruckt mit seiner leuchtenden, grüngelben Farbe und mit seinen wunderbar frischen Aromen von Äpfeln, Birnen, Quitten, Wiesenkräutern, weissem Pfeffer und mit einem Hauch von exotischen Fruchtnoten. Der Wein ist trocken und klar strukturiert und sein straffer Körper verfügt über eine saftige, erfrischende und leicht mineralisch ausklingende Säure. Ein überaus charaktervoller und lebendiger Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Geniessen Sie diesen Wein zu einem Apéritif, zu Vorspeisen mit Frischkäse oder Lachs, zu Gerichten mit weissem Spargel, gegrillten Fischgerichten oder zu Krustentieren.

Ein Garant für wunderbare Grüne Veltliner und Rieslin

Fred Loimer (im Bild) kennen wir auch schon viele Jahre und haben seine grossartige Entwicklung seines wunderschönen Weingutes im Kamptal in Niederösterreich mitverfolgt, dessen Schmuckstück heute der um die 150 Jahr alte, von Hand gegrabene und mit Steinen ausgemauerte Lösskeller ist. Wir waren all die Jahre und sind immer wieder aufs Neue begeistert von seinen frischen, fruchtigen, ehrlichen Grünen Veltlinern und Rieslings. Mehr als drei Viertel der Traubenente entfallen auf diese beiden Rebsorten. Seit 2006 erzeugt er seine Weine zudem streng biologisch. Zusätzlich lässt sich Fred von den Ideen des Naturwissenschaftlers und Anthroposophen Rudolph Steiner inspirieren.



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