Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Johannisberg

Nicolas Zufferey

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Sylvaner

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024
Die satten Aromen von reifen Mirabellen, Bratäpfeln, Melonen, Lindenblüten, Honig und Mandeln sind reizvoll und einladend. Am Gaumen präsentiert sich der Wein füllend und weich und endet dezent lieblich mit einem angenehmen, zartbitteren Abgang. Ein Wein, reich an Extrakten und markant.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein passt zum Aperitif ebenso gut wie zu Spargelgerichten, zu Salaten mit Balsamicoessig, zu warmen und kalten Fischgerichten, zu leichten Vorspeisen, wie z.B. einer Geflügelgalantine, zu würzigen Käsesorten, wie z. B. einem Walliser Bergkäse oder zu asiatischen Gerichten süss-sauer.

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