Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

2016
Grand Prix du Vin Suisse
Silbermedaille



Païen

Nicolas Zufferey

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Savagnin Blanc

Ausbau / Herstellung: Edelstahltank

Charakteristik: Jahrgang 2022
Dieser aromatische Weisswein zeichnet sich durch seine exotischen Aromen von Passionsfrüchten, Mangos, Limetten und einem Hauch von schwarzen Johannisbeeren aus. Am Gaumen begeistert er mit einem kompakten Körper, einer dezent saftigen Säure und einem Hauch lieblicher Fülle. Eine lebhafte, fruchtbetonte Spezialität aus dem Wallis.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser trockene Weisswein passt hervorragend zum Apéro sowie zu Meeresfrüchten wie Langusten und Muscheln. Zu einem Raclette, zu Hartkäse wie Gruyère oder Grana Padano, ist er ebenfalls ein aussergewöhnlicher Genuss.

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