Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Oeil de Perdrix

Sélection Vennerhus

Anbaugebiet: Schweiz / Waadtland / La Côte AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024
Die Farbe ist hell und lachsrosa. Die zarten Aromen von Himbeeren und Erdbeeren laden zum Genuss ein. Der Körper ist weich, elegant und mit einer angenehmen Säure ausgestattet. Der Abgang ist kurz anschwellend.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Oeil de Perdrix passt hervorragend zu mittelkräftigen Gerichten mit weissem Fleisch wie Geflügel oder Kalb, zu kalten Fleischplättchen und zu frischem Fisch. Ebenso herrlich schmeckt er zu cremigem Frisch- und Weichkäse

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