Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Marsanne Blanche

Surmaturée
Nicolas Zufferey

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Marsanne Blanche

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2020
Intensiv sind sowohl die goldgelbe Farbe als auch die ausdrucksvollen Aromen von reifen Aprikosen, Quitten, Akazienhonig, kandierten Früchten und Bananen. Am Gaumen zeigt sich das üppige und sehr geschmeidige Extrakt mit einer angenehmen Süsse, welche durch die durchaus präsente Säure perfekt aufgefangen wird. Eine süsse Versuchung von grosser Komplexität.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Harmoniert hervorragend mit gebratener Gänse- oder Entenleber, Leberpastete, Morchelterrine, Blauschimmelkäse und Früchtekuchen wie z.B. Tarte Tatin, Himbeertartelettes oder süssen Desserts mit Feigen.

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