Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Sauvignon Blanc

Henri Cruchon

Anbaugebiet: Schweiz / Waadtland / La Côte AOC

Rebsorte(n): Sauvignon Blanc

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau nach Demeter

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2025
Expressive Fruchtaromen von Melonen, Grapefruits, schwarzer Johannisbeere und exotischen Früchten vermischen sich in der Nase mit blumigen Holundernoten und grünen, grasigen Akzenten. Am Gaumen zeigt sich ein vollmundiger, zart cremiger Körper sowie eine erfrischende Säure, die leicht salzig in einem dezent anhaltenden Abgang endet. Ein sehr belebender, frischer und ausdrucksstarker Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dies ist ein hervorragender Wein zu Apéro-Häppchen, zu Antipasti und zu roh marinierten Fischgerichten, wie beispielsweise zu einem Thunfischtatar oder zu einem Ceviche. Er ist aber auch zu gebratenem Fisch, zu Meeresfrüchten, zu Geflügel, zu Spargel, zu asiatischen Curryeintöpfen sowie zu frischem Ziegenkäse ein wahrer Genuss.

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