Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Ma mère m'a dit

Grand Cru
Cave de la Rose d'Or

Anbaugebiet: Schweiz / Waadtland / La Côte AOC

Rebsorte(n): Merlot

Ausbau / Herstellung: 18 Monate in französischen Holzfässern gereift.

Charakteristik: Jahrgang 2016
Die Farbe präsentiert sich brillant und purpurrot mit violetten Reflexen. Die kräftigen Aromen erinnern an reife, rote Früchte, Heidelbeeren und Cassis. Zusätzlich ist eine feine Holznote und ein dezenter Hauch von Schokolade wahrnehmbar. Der fein strukturierte, gehaltvolle Körper begeistert mit einem seidenweichen Tannin, einer perfekt integrierten Säure sowie einem füllenden Alkohol. Der Abgang ist lange anhaltend und leicht wärmend. Ein wunderbar geschmeidiger, fruchtbetonter und gehaltvoller Merlot, der mit der Kombination von Frucht- und dezenten Holznoten sehr viel Freude bereitet.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Merlot passt ausgezeichnet zu Grilladen mit Fleisch und Gemüse, aber auch zu Braten und Teigwaren sowie zu rezenten Halbhart- und Hartkäsen, wie z. B. zu einem höhlengereiften Gruyere harmoniert er wunderbar.

Moderner Weinbau im traditionellen "Luins"

Seit 1903 keltert die Familie Walther Wein in der Gemeinde Luins am Genfersee. Der heutige Besitzer Jean-Michel Walther führt das über 100 Jahre alte Weingut bereits in der 4. Generation. Mit grosser Leidenschaft produziert er auf 4 Hektaren Rebfläche Weine aus 16 Rebsorten. Dass darunter auch der "Ma mère m'a dit " im Sortiment figuriert, ist vor allem Mutter Lydia (im Bild mit Sohn Jean-Michel) zu verdanken. Sie sagte zu Jean-Michel nämlich eines Tages: "Mache doch mal einen Merlot!" Und Jean-Michel, der es liebt verschiedenes auszuprobieren, bescherte seiner Mutter und uns diesen fantastischen Wein. Seine Experimentierfreudigkeit macht aber auch vor Weinbereitungsmethoden nicht Halt. So finden sich in seinem Weinkeller zwischen Edelstahltanks und Holzfässern auch Amphoren aus Ton und Betoneier, mit denen er Weine in kleinen, limitierten Mengen produziert. Seine Arbeitsweise ist im Grundsatz biodynamisch und er stimmt alle Prozesse im Rebberg wie auch im Weinkeller auf die idealen Mondphasen ab. Seine Leidenschaft, sein Herzblut und seine Experimentierfreudigkeit werden immer wieder mit Auszeichnungen, unter anderem beim Grand Prix du Vin Suisse, belohnt.



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