Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Chasselas

Les Bernunes
Nicolas Zufferey

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Chasselas

Ausbau / Herstellung: Tank

Charakteristik: Jahrgang 2017
Dezente Düfte von Pfirsichen, grünen Äpfeln und Blumenblüten laden zum Trinkgenuss ein. Der klar strukturierte Körper begeistert mit einer leicht lieblichen Komponente und einer lebendigen Säure sowie mit einem mineralischen Ausklang. Ein anregender Chasselas (Fendant) mit einer schönen Balance zwischen Frucht und Frische.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt zu Apéritif, kalten Vorspeisen, Süsswasserfischen, wie z.B. Egli, Forelle oder Hecht und natürlich zu Raclette, Fondue und zu einem herzhaften Vacherin Mont-d'Or aus dem Backofen.

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