Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

2023
Expovina Wine Trophy
Goldmedaille



Räuschling

Nadine Saxer

Anbaugebiet: Schweiz / Zürich VdP

Rebsorte(n): Räuschling

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2025
Mit dezenten Aromen von Blumenblüten, reifen Limetten und feinen Kräuternoten begeistert diese Spezialität bereits in der Nase. Am Gaumen präsentiert sich der elegant strukturierte Körper mit einer reifen, bekömmlichen Säure und einer dezent lieblichen Fülle. Ein wirklich spannender und süffiger Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein harmoniert wunderbar zu Apéritifhäppchen sowie zu allerlei leichten Vorspeisen, wie beispielsweise ein feines Gemüsegratin oder geräucherte Entenbruststreifen auf Salat mit einer milden Sauce. Aber auch zu kalten und warmen Fischgerichten und zu Frischkäse ist er sehr zu empfehlen.

Als Winzertochter war Nadine Saxer schon von klein auf mit Reben und Wein stark verbunden. So wundert es nicht, dass sie in die Fussstapfen ihrer Eltern getreten ist und Oenologie studiert hat. Heute lebt und arbeitet sie mit ihrem Ehemann Stefan Gysel Saxer (ein bekannter Weinmacher aus Schafhausen) und ihren drei Kindern auf dem Weingut ihrer Eltern, dass sie vor einigen Jahren übernommen hat. Auf 8 Hektaren, die an bester Lage im Winterthurer Weinland liegen, pflegt Nadine einen naturnahen Anbau. Dabei berücksichtigt sie die Gesetzmässigkeiten der Natur und schaut auf einen schonenden Umgang mit den Ressourcen. Mit viel Handarbeit, Leidenschaft und Fachwissen entstehen dabei ausgezeichnete Weine.



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