

Vivas Brut

Nadine Saxer

Anbaugebiet: Schweiz / Zürich VdP

Rebsorte(n): Pinot Noir, Riesling-Silvaner

Ausbau / Herstellung: Dieser Schaumwein wurde durch traditionelle Flaschengärung vinifiziert.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Die Farbe ist hell und mattgold. Die Aromen sind finessenreich und erinnern an Äpfeln, Holunder, Aprikosen sowie dezent an Brioche und Haselnüsse. Am Gaumen präsentiert sich ein angenehm lebendiger Körper mit einer erfrischenden und feinen Kohlensäure, welche zartbitter schmeckt. Durch seine feine Perlage ist dieser Schaumwein sehr elegant und ansprechend.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Schaumwein ist ein wunderbarer Begleiter zu Apéritifhäppchen, wie z.B. feinen Lachsbrötchen. Ebenfalls ein prickelnder Genuss ist dieser Schaumwein zu Fisch, zu Meeresfrüchten und zu Frischkäse.

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