Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Sauvignon Blanc

Brunner

Anbaugebiet: Schweiz / Schweiz VdP

Rebsorte(n): Sauvignon Blanc

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Die ausdrucksvollen Aromen erinnern an exotische Früchte, Stachelbeeren, Zitrusfrüchte und Quitten. Der elegante Körper ist kompakt und mit einer saftigen Säure und einer dezenten Lieblichkeit ausgestattet. Ein sehr aromatischer, genussvoller und moderner Sauvignon.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Weisswein passt sehr gut zum Apéritif und zu Frisch- und Weichkäse aus Ziegenmilch. Zu Vorspeisen mit Lachs, zu leichten Fischgerichten sowie zu asiatischen Speisen mundet dieser Tropfen ebenfalls hervorragend.

Mit Herzblut und Leidenschaft

«Liebe zur Natur und zum Produkt, gepaart mit Ehrlichkeit, Leidenschaft und ganz viel Herzblut», das ist die Arbeits- und Lebensphilosophie von Mathias Brunner, Winzer und Önologe. Ein besonderes Augenmerk wird auch auf ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis gelegt sowie auf spezielle, von Hand geschaffene, unterschiedliche und liebenswerte Weine zum Geniessen.



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