Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Luzerner Seelagen Cuvée Weiss

Brunner

Anbaugebiet: Schweiz / Luzern AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir, Riesling-Silvaner

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024
Dieser Wein zeigt sich im Glas hell, mit einem zarten Rosastich. Die frischen, fruchtigen Aromen erinnern an reife Pfirsiche, Mangos, Melonen und Steinobst. Am Gaumen zeigt sich eine weiche Fülle mit angenehmen, zart bitteren Konturen und einer erfrischenden Säure. Eine wirklich spannende, erfrischende Assemblage, die Trinkgenuss verspricht.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein passt schön zu Antipasti, zu pochierten oder gebratenen Süsswasserfischen, zu Kalbfleischpasteten und zu Gemüsewähen. Ebenso gut harmoniert er auch zu Geflügelgerichten, zu kalten Fleischplatten und zu Weichkäse.

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