Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Pinot Noir

Brunner

Anbaugebiet: Schweiz / Schweiz VdP

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2023
In der Nase begeistern reife, sortentypische Aromen von Himbeeren und Erdbeeren. Der Körper zeigt sich ausgewogen mit einer angenehm cremigen Fülle, einem samtigen Tannin und einer reifen, schön eingebundenen Säure. Der leicht anhaftende Abgang rundet das schöne Gesamtbild ab und trägt zu einem hervorragenden Weingenuss bei.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein passt perfekt zu hellem Fleisch mit Rahmsauce, zu gebratenem Geflügel und zu Wurstwaren. Aber auch zu Reis- und Teigwarengerichten sowie zu Halbhartkäse, wie beispielsweise einem Emmentaler Mutschli, mundet er wunderbar.

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