Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Krebs Steiner

Chasselas
Krebs Steiner

Anbaugebiet: Schweiz / Bielersee AOC

Rebsorte(n): Chasselas

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024
Mit dezenten Noten von Äpfeln, Quitten und Wiesenblumen erfreut dieser Berner Wein die Nase. Am Gaumen begeistert eine filigrane und knackige Struktur von einer bekömmlichen Säure und einem leicht cremig wirkenden Körper. Ein herrlich erfrischender und rassiger Chasselas.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Zum Apéritif ist dieser Weisswein genauso gut wie als Begleiter zu leichten Vorspeisen und Gerichten mit Süsswasserfischen, wie beispielsweise frischen Fischknusperli oder Eglifilets à la meunière. Ebenso lässt er sich zu warmen Käsegerichten oder zu Weich- und Frischkäse, wie z.B. einem Brie oder Ziegenfrischkäse im Kräutermantel, hervorragend geniessen.

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