Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Anastase

PaP Vins

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Edelstahltank

Charakteristik: Jahrgang 2018
Der Wein erscheint in einem brillanten rubinrot. In der Nase erfreuen Aromen von Johannisbeeren, Himbeeren, roten Steinfrüchten sowie gemischten Waldbeeren. Am Gaumen wirkt der Wein ausgewogen und elegant, mit einem zart bitter konturierten Körper, einer dezenten Säure und einen angenehm füllenden Alkohol. Der Abgang ist eher kurz, leicht anschwellend und dezent ausklingend. Ein bekömmlicher Walliser Pinot Noir mit starker Persönlichkeit.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Der Anastase passt wunderbar zu kalten Platten mit Trockenfleisch, zu Kalbsschnitzel mit feinen Saucen, zu Grilladen sowie zu Teigwaren, zum Beispeil mit einer Carbonara Sauce. Aber auch eine Käseplatte oder ein herzhaftes Raclette begleitet dieser Pinot Noir hervorragend.

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