Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Gamay

Nicolas Zufferey

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Gamay

Ausbau / Herstellung: Edelstahltank

Charakteristik: Jahrgang 2018
Die Farbe ist satt, kirschrot und wird mit violetten Reflexen belebt. Die Aromen von dunklen Beeren wie Cassis, Brombeeren und von Steinfrüchten wie Zwetschgen und Kirschen sind ausdrucksvoll.
Am Gaumen präsentiert sich ein sehr eleganter, ausgewogener Wein, der von einer reifen, bekömmlichen Säure gestützt wird und in einem angenehm füllenden Alkohol eingepackt
ist. Der Abgang ist dezent ausklingend. Ein fruchtiger, ausgewogener, bekömmlicher, süffiger Wein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt sehr gut zu einer kalten Fleischplatte, zu Wurstsalat mit Nudeln, zu einem feinen Poulet mit Currysauce und Reis. Aber auch zu Raclette, Pizzen oder einem feinen Gemüsegratin harmoniert er sehr gut.

Ein Top-Winzer aus dem Wallis

Nicolas Zufferey (im Bild) hat im Jahre 1987 seinen Traum, eigene Weine zu keltern, verwirklicht und den Betrieb gegründet und 1994 in Sierre einen Weinkeller gebaut. Wir sind stolz, seine Weine in unserem Sortiment zu führen, da er für uns einer der besten Winzer im Wallis ist. In früherer Vergangenheit hat er zahlreiche Auszeichnungen gewonnen. Dann hat er sich aus verschiedensten Gründen entschieden nicht mehr an Wettbewerben teilzunehmen. Der Qualität seiner Weine tut dies jedoch keinen Abbruch. Sie sind nach wie vor exzellent. Speziell und ein Markenzeichen sind auch die Etiketten auf den Weinflaschen. Zum einen sind sie nicht grösser als eine Briefmarke und zum anderen wechseln sie alle zwei Jahre bzw. werden von einem anderen Künstler gestaltet.



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