Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Divico

Nicolas Zufferey

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Divico

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Eine intensive, granatrote Farbe mit purpurroten Reflexen erfreut das Auge. Die Aromen sind dezent und erinnern an schwarze Kirschen, Zwetschgen, Mandeln und feine Backgewürze. Der Körper ist straff gebaut und geprägt von einem dichten Tannin, welches von einer erfrischenden, noch jugendlich wirkenden Säure gestützt wird. Der Abgang ist haftend und leicht adstringierend. Ein farbintensiver, dezent duftender, jugendlicher und erfrischender Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Die jugendliche Säure und das straffe Tannin ergänzen am Gaumen sehr gut eiweiss- und fetthaltige Speisen, wie z. B. ein deftiges Schweinskotelette mit einer Knoblauchbutter oder ein Stück Hohrücken mit einer sämigen Sauce. Aber auch ein reifer Vacherin, eventuell heiss aus dem Ofen, passt vorzüglich.

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