Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Rossoprofondo

Brunner

Anbaugebiet: Schweiz / Luzern AOC

Rebsorte(n): Zweigelt

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte 18 Monate in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2024
Der Rossoprofondo präsentiert sich in einem dunklen, rubinroten Kleid mit violetten Reflexen. Intensive Aromen von roten und schwarzen Beeren, gepaart mit einer schönen, pfeffrigen Würze und dezenten Eukalyptusnoten steigen in die Nase. Sie werden von Rauch-, Kaffee- und Karamellakzenten begleitet. Der ausgewogene, füllige und samtige Körper, kombiniert mit der saftigen Säure und dem langen Abgang runden diesen gelungenen Wein harmonisch ab.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Zweigelt ist eine Freude zu verschiedenen Grilladen und geschmortem Fleisch, wie z.B. einem würzigen Schweinsragout, zu einer schmackhaften Wildpastete, zu rosa gebratenem Rehrücken und zu einem Gulasch. Geniessen kann man diesen Rotwein ebenso gut zu einem Linseneintopf, zu gebratener Polenta oder auch zu einem würzigen Bergkäse.

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