Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Malanser

Prezius
Ueli und Jürg Liesch

Anbaugebiet: Schweiz / Graubünden AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte 12 Monate im Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2022
Die Farbe erstrahlt in einem dunklen Rubinrot. In der Nase erfreuen sortentypische Aromen von roten Beeren, die sich harmonisch mit leicht würzigen und rauchigen Noten vermischen. Am Gaumen präsentiert sich dieser Wein finessenreich, dicht, frisch, ausgewogen und strukturiert, mit einem reifen Tannin. Abgerundet wird der Weingenuss durch einen schönen Schmelz und haftendes Finale.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Pinot Noir passt zu zarten Speisen mit Kalb- und Schweinefleisch und zu feinen Wildgerichten, wie z.B. zu einem Rehschnitzel. Weiters begleitet er wunderbar eine geröstete Leber mit einer feinen Rösti oder Nudeln mit sautierten Pilzen oder einer Pilzsauce. Aber auch zu herzhaften Gerichten mit Tofu, sowie zu Halbhartkäse (z. B. ein Appenzeller), zu Fladenkäse oder zu einem Vacherin ist er ein Genuss.

Ueli und Jürg Liesch

Etwas ausserhalb von Malans im Kanton Graubünden liegt das Weingut Liesch. Die Rebberge liegen auf einem flachen Schuttkegel. Seit 1984 wird auf diesem Weingut die Basis für guten Wein gelegt und mit viel Leidenschaft gekeltert. Ueli und Jürg Liesch (im Bild) sehen sich als Winzer nicht unbedingt als Künstler, sondern eher als Sportler, die jedes Jahr wieder ein höher gestecktes Ziel erreichen wollen. Auch sonst mögen es die Brüder eher übersichtlich, schnörkellos und ehrlich. Eine klare Linie - vom Weinberg über den Keller bis hin zum Wein in der Flasche.

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