

Räuschling

Bechtel-Weine

Anbaugebiet: Schweiz / Zürich AOC

Rebsorte(n): Räuschling

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte 10 Monate im Barrique aus Akazienholz.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Die Farbe leuchtet in einem hellen Strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen. Er überzeugt mit Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einer subtilen Holznote. Am Gaumen zeigt er eine lebendige Säure, eine elegante Struktur und einen langen, harmonischen Abgang.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Der Räuschling passt hervorragend zu edlen Fischgerichten, Meeresfrüchten oder Geflügel mit leichten Saucen. Auch zu vegetarischen Gerichten wie Spargel oder Risotto harmoniert er ausgezeichnet. Als Aperitif bietet er eine elegante und erfrischende Wahl.

Qualitätsweine aus Eglisau ZH

In Eglisau werden seit über 1'000 Jahren Reben gepflegt. Die sonnigen Hänge der Grand Cru Lage sind schon von Weitem sichtbar und prägen das Bild des historischen Städtchens am Rhein.

Seit 2008 keltert Mathias Bechtel in diesem idyllischen Ort hochwertige, sortenreine Jahrgangsweine. Seine Weine verkörpern seine tiefe Leidenschaft für die Weinkultur. Mit grossem Respekt gegenüber der Natur und viel Handarbeit sorgt er im Rebberg und bei der Verarbeitung der Trauben für einen besonders schonenden Umgang – stets mit dem Ziel, den natürlichen Geschmack der Trauben zu bewahren.

Mit seinem Engagement und seinem Qualitätsanspruch möchte Mathias Bechtel dem Grand Cru Eglisau jenes Renommee verleihen, das diese eindrucksvolle Top-Lage am Rhein verdient.



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