Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Pinot Merlot

Brunner

Anbaugebiet: Schweiz / Luzern AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir, Merlot

Ausbau / Herstellung: Pinot Noir im Edelstahltank, Merlot 6 Monate im Barrique

Charakteristik: Jahrgang 2020
Intensive, einladende Aromen von Weichselkirschen, Brombeeren, Heidelbeeren und Cassis mit einem Hauch von Pfeffer und Gewürznelken erfreuen die Nase. Am Gaumen präsentiert sich der Wein angenehm rund und füllig mit einem samtigen Tannin und einem eleganten Abgang. Ein fruchtiger, fülliger und runder Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Rotwein ist ein ausgezeichneter Begleiter zu gebratenen Fleischgerichten und zu Wild, wie z.B. zu einem zarten Rehrücken. Aber auch zu traditionellen Schweizer Gerichten wie Rösti mit Bratwurst oder Suure Mocke mit Kartoffelstock, passt er hervorragend.

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