

Daveronero

Brunner

Anbaugebiet: Schweiz / Luzern AOC

Rebsorte(n): Merlot

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

Charakteristik: Jahrgang 2022
Eine intensive, rubinrote Farbe zeigt sich im Glas. In der Nase erinnern Aromen an Johannisbeeren, frisch gemahlenem Pfeffer, Eukalyptus, Nelken und getrocknetem Thymian. Am Gaumen begeistert ein voluminöser Körper mit prägnanten Gerbstoffen, einer schön eingebundenen, reifen Säure und einem angenehm füllenden Alkohol. Ein kräftiger Luzerner Merlot mit viel Charakter.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Rotwein passt wunderbar zu Rindfleisch- sowie Wildgerichten, zu einem herzhaften Schmorbraten, zu Lamm- oder Pilzgerichten mit Pasta oder Reis. Aber auch zu kräftigem, gereiftem Weich- und Halbhartkäse ist er ein Genuss.

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