Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



En Roman

Grand Cru
Henri Cruchon

Anbaugebiet: Schweiz / Waadtland / La Côte AOC

Rebsorte(n): Chasselas

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau nach Demeter

Ausbau / Herstellung: Edelstahltank

Charakteristik: Jahrgang 2021
Die zarten, fruchtigen Aromen von Nektarinen, weissen Pfirsichen und Zitrusfrüchten werden umrahmt von einem erfrischenden Blütenduft. Der raffinierte Körper zeigt sich feingliedrig und von einer leicht cremigen Struktur, die von einer erfrischenden Säure getragen wird. Ein süffiger und ausdrucksstarker Waadtländer der Extraklasse mit bemerkenswerter Eleganz.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Geniessen Sie diesen Wein zum Aperitif, zu Antipasti oder Tapas, zu Sushi oder zu gegrillten und gebratenen Süsswasserfischen, wie z.B. einer Forelle nach Müllerinnen Art. Er ist aber auch zu Käsegerichten, sowohl warm als auch kalt, so z. B. zu Hobelkäse oder zu einem Käsekuchen ein Genuss.

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