Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Chardonnay

Möhr-Niggli

Anbaugebiet: Schweiz / Graubünden AOC

Rebsorte(n): Chardonnay

Bio-Information: Ökologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in gebrauchten Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2023
In der Nase laden intensive, würzige Aromen von Kräutern, Blumenblüten, Zitrusfrüchten, umgarnt von einer dezenten Hefenote, zum Trinkgenuss ein. Am Gaumen präsentiert sich ein feingliedriger Körper mit einer lebendigen, mineralisch ausklingenden Säure. Ein intensiver, spannender Chardonnay mit Ecken und Kanten.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Chardonnay ist ein hervorragender Begleiter zu Fischgerichten, zu reichhaltigen Salaten und Terrinen, zu Risotto mit Meeresfrüchten, zu Speisen mit Geflügelfleisch sowie zu Ziegenkäse.

Weinbau ist eine Familienangelegenheit

Aufgebaut wurde das Weingut von Magda und Forti Möhr-Niggli (im Bild mit Tochter Sina und Schwiegersohn Matthias Gubler-Möhr). Erst war der Weinbau am “Stellibofel“ – einer herrlichen Reblage in Maienfeld - nur Hobby, und wurde erst im Laufe der Zeit zum Haupterwerb. Nach vielen Lehr- und Wanderjahren in Italien, Frankreich, Chile und Kalifornien kehrte dann auch Tochter Sina und ihr Mann Matthias auf das elterliche Weingut zurück, welches die vier nun gemeinsam führen. Wein ist die Berufung der ganzen Familie, sie leben in und mit der Natur unter Einhaltung ökologischer Grundsätze. Die Arbeit in den Reben sehen sie als Basis für die hohe Qualität ihrer Weine. Mit viel Energie und Enthusiasmus extrahieren sie jedes Jahr auf's Neue das Beste aus ihren Trauben und prägen die vielschichtigen Wein immer mit ihrer ganz persönliche Handschrift. Sehr persönlich sind auch die geschmackvollen Etiketten ihrer Weine, die vom bekannten Bündner Künstler Dea Murk gestaltet wurden, mit dem sie eine lange Freundschaft verband.



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