Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Chardonnay

Nadine Saxer

Anbaugebiet: Schweiz / Zürich VdP

Rebsorte(n): Chardonnay

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024
Die Nase präsentiert sich fruchtig, duftend nach reifer Ananas sowie Honigmelone. Am Gaumen erfreut ein breiter, fülliger Körper getragen, von einer reifen Säure, die in einem dezent anhaltenden Abgang endet. Ein geschmeidiger, genussvoller Chardonnay.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser fruchtige Chardonnay passt sehr gut zu einem feinen Apéro, zu diversen Vorspeisen, Käsekuchen, Weichkäsen oder auch zu verschiedenen Gemüsespeisen.

Als Winzertochter war Nadine Saxer schon von klein auf mit Reben und Wein stark verbunden. So wundert es nicht, dass sie in die Fussstapfen ihrer Eltern getreten ist und Oenologie studiert hat. Heute lebt und arbeitet sie mit ihrem Ehemann Stefan Gysel Saxer (ein bekannter Weinmacher aus Schafhausen) und ihren drei Kindern auf dem Weingut ihrer Eltern, dass sie vor einigen Jahren übernommen hat. Auf 8 Hektaren, die an bester Lage im Winterthurer Weinland liegen, pflegt Nadine einen naturnahen Anbau. Dabei berücksichtigt sie die Gesetzmässigkeiten der Natur und schaut auf einen schonenden Umgang mit den Ressourcen. Mit viel Handarbeit, Leidenschaft und Fachwissen entstehen dabei ausgezeichnete Weine.



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