Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Luzerner Seelagen Cuvée Rot

Brunner

Anbaugebiet: Schweiz / Luzern AOC

Rebsorte(n): Zweigelt, Blaufränkisch

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank und 10% im Barrique.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Die Farbe ist brillant, satt und rubin- bis kirschrot. Die herrlichen Aromen von roten und schwarzen Beeren, Sauerkirschen, Zwetschgen und die Duftnoten von Bittermandeln und weissem Pfeffer sowie der dezent rauchige Schleier, schmeicheln der Nase. Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen, dezent füllig, weich, mit einem samtigen, haftenden Tannin und einer reifen, schön eingebundenen Säure. Der Abgang ist haftend und leicht trocknend. Ein fruchtbetonter, weicher, fülliger, geschmeidiger Wein, der ein sehr guter Essensbegleiter ist.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Das haftende Tannin und die milde Säure sind wunderschöne Begleiter zu Gerichten mit Eiweiss wie z.B. einem herzhaften Filetspitzen Stroganoff, zu Kalbshuftstreifen an einer cremigen Schnittlauchsauce oder zu Risotto mit verschiedenen Pilzen.

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