Weinkultur seit 1922
vennerhus weine




## Epesses Rouge

Cornaline
Gaillard et Fils

**Anbaugebiet:** Schweiz / Waadtland / Lavaux AOC

**Rebsorte(n):** Gamay, Pinot Noir, Garanoir

**Ausbau / Herstellung:** Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

**Charakteristik:** Jahrgang 2024
Die Farbe ist rubinrot mit violetten Reflexen. Die einladenden Aromen erinnern an rote Beeren und Kirschen und wer-den mit leicht würzigen Noten umgarnt. Am Gaumen zeigt sich ein weicher Körper mit einer ausgewogenen Struktur und einem samtigen Tannin. Ein sehr gefälliger, fruchtiger und harmonischer Waadtländer Rotwein.
*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisenempfehlung:** Ein Wein, der sehr gut zu leichten Fleischgerichten mit Geflügel, Schwein und Kalb, wie z.B. einem Zürcher Geschnet-zelten, passt. Aber auch zum Apéritif mit rohem Gemüse, zu Wurstwaren sowie zu Weich- und Halbhartkäse, wie z.B. zu einem Stanser Fladä oder einem Tilsiter, ist er ein Genuss.

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