Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Pinot Noir

Weingut Jürg Marugg

Anbaugebiet: Schweiz / Graubünden AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank und gebrauchten Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2024
Ein klassischer Bündner Pinot Noir, der in kräftigem Rubinrot erstrahlt und das typische Aroma dieser Rebsorte mit feinen Himbeer- und Kirschnuancen vereint. Der Einstieg ist elegant und samtig, während der Abgang durch sanft abgerundete Tannine überzeugt.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Pinot Noir harmoniert hervorragend mit leichteren Gerichten wie Gemüselasagne, Kalbs- oder Poulet Geschnetzeltem mit Rösti oder einem feinen Rahmschnitzel. Auch Bündner Spezialitäten wie Capuns, Nudelgerichte, Trockenfleisch und Weichkäse passen bestens dazu.

Das Weingut im Polnisch liegt im idyllischen, sonnenverwöhnten Fläsch in der Bündner Herrschaft. Seit Generationen betreibt die Familie Marugg hier Landwirtschaft und Weinbau. Heute bewirtschaftet der Familienbetrieb die Weinberge im Einklang mit der Natur und ist stolz darauf, qualitativ hochwertige Trauben zu ernten. Auf insgesamt sechs Hektar in verschiedenen Lagen der Gemeinde Fläsch kultiviert Jürg Marugg vier weisse und drei rote Rebsorten, aus denen er vierzehn erlesene Weine produziert.

Die Kellerei, die 2004 neben dem historischen Torkel errichtet wurde, kombiniert moderne Technik mit traditionellen Methoden. Ausgewählte Weine reifen zwölf bis achtzehn Monate in Barrique-Fässern zu ihrer vollen Eleganz heran.



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