Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Pinot Noir Barrique

Weingut Jürg Marugg

Anbaugebiet: Schweiz / Graubünden AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgt in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2022
Ein kräftiger, farbintensiver Rotwein, der durch seine ausgeprägte Aromavielfalt besticht. Er präsentiert sich mit Aromen von dunklen Früchten, einer subtilen Würzigkeit und feinen Röstaromen. Dank seiner guten Säurestruktur und den vielschichtigen Tanninen entfaltet der Wein viel Charme und Komplexität.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Zu diesem kräftigen, aromatischen Rotwein passt ein saftiges Rindersteak, zartes Lammfilet oder ein herzhaftes Wildgericht hervorragend. Auch ein geschmorter Braten oder ein intensiver Käse wie ein gereifter Cheddar oder Roquefort ergänzen die komplexen Aromen des Weins perfekt.

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