Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Humagne Blanche

Cave Valentina Andrei

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Humagne Blanc

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Spontangärung in Amphoren mit den ganzen Trauben für 5-6 Tage, wie bei einem Rotwein. Der Ausbau erfolgte in Amphoren und gebrauchten Holzfässern.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Der Wein präsentiert sich in einem hellen, strohgelben Farbton mit leicht grünlichen Reflexen. Frische Aromen von weissen Blüten, Birne und grünem Apfel dominieren in der Nase. Am Gaumen zeigt er lebendige Säure, feine Mineralität und eine dezente Würze, die den Wein harmonisch und ausgewogen erscheinen lassen. Der lange, zitrusfrische Abgang macht ihn zum idealen Essensbegleiter. Ein frischer, alpiner Wein mit Finesse.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Humagne Blanche passt hervorragend zu Fischgerichten, leichten Meeresfrüchten, Ziegenkäse und Spargelgerichten. Auch zu einem sommerlichen Salat oder einer feinen Käseplatte ist er ein idealer Begleiter.

Handwerk, Intuition und Natur: Valentina Andrei

Valentina Andrei pflegt ihre Reben mit grösster Hingabe und Natürlichkeit. Sie hört ihnen zu, begleitet sie und wird zur Vermittlerin der Kräfte der Natur. Mit Sorgfalt und Authentizität führt sie alle Arbeiten – vom Boden bis zur Ernte – per Hand durch, unterstützt von Kräutertees, ätherischen Ölen und dem Mondkalender, jedoch ohne starre Regeln. Bei der Weinlese selektiert sie streng nur die besten Trauben. Im Keller und Weinberg zeigt sie gleiche Aufmerksamkeit, verkostet täglich und greift nur minimal ein.



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