Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Pinot Noir

Cave Valentina Andrei

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Der Pinot Noir präsentiert sich in leuchtendem Rubinrot. Aromen von reifen Himbeeren, Sauerkirschen und floralen Noten prägen die Nase, während am Gaumen samtige Fruchtigkeit auf feinkörnige Tannine trifft. Der elegante Abgang hinterlässt anhaltende rote Früchte und eine erfrischende Note. Ein eleganter Rotwein, der die Frische der alpinen Umgebung perfekt einfängt.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Er ist ein vielseitiger Speisenbegleiter und passt hervorragend zu Geflügelgerichten, wie Entenbrust oder Hühnchen sowie zu Pilzgerichten, gegrilltem Gemüse oder leichten Fleischgerichten wie Kalb oder Schweinsfilet. Auch zu einer Käseplatte mit milden Käsesorten oder einem herbstlichen Pilzrisotto ist er ideal.

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