Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Garanoir

Bechtel-Weine

Anbaugebiet: Schweiz / Zürich AOC

Rebsorte(n): Garanoir

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2022
Der Garanoir präsentiert sich mit dunkler, intensiver Farbe und einer ausgeprägt fruchtigen Nase. Aromen von reifen Brombeeren und Preiselbeeren dominieren, ergänzt von einer feinen Würze. Am Gaumen zeigt er sich weich, rund und zugänglich mit sanften Tanninen und lebendiger Frische – ein unkomplizierter, fruchtbetonter Genusswein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Garanoir passt hervorragend zu Wildgerichten, kräftigem Käse, Fondue sowie zu herzhaften Fleischspeisen wie Braten oder Grilladen oder auch zu einer Gemüse-Spätzle Pfanne.

Qualitätsweine aus Eglisau ZH

In Eglisau werden seit über 1'000 Jahren Reben gepflegt. Die sonnigen Hänge der Grand Cru Lage sind schon von Weitem sichtbar und prägen das Bild des historischen Städtchens am Rhein.

Seit 2008 keltert Mathias Bechtel in diesem idyllischen Ort hochwertige, sortenreine Jahrgangsweine. Seine Weine verkörpern seine tiefe Leidenschaft für die Weinkultur. Mit grossem Respekt gegenüber der Natur und viel Handarbeit sorgt er im Rebberg und bei der Verarbeitung der Trauben für einen besonders schonenden Umgang – stets mit dem Ziel, den natürlichen Geschmack der Trauben zu bewahren.

Mit seinem Engagement und seinem Qualitätsanspruch möchte Mathias Bechtel dem Grand Cru Eglisau jenes Renommee verleihen, das diese eindrucksvolle Top-Lage am Rhein verdient.



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