Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Bechtus

Pinot Noir
Bechtel-Weine

Anbaugebiet: Schweiz / Zürich AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte 17 Monate in neuen Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2022
Der Bechtus besticht durch feine Röstaromen, süssliche Vanille und reife Noten von Kirschen, Zwetschgen und Waldbeeren. Am Gaumen zeigt er sich samtig mit gut eingebundenen Tanninen, einer lebendigen Säure und einem eleganten, rotfruchtigen Abgang mit schöner Tiefe und grossem Entwicklungspotenzial.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Pinot Noir ideal zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Wildgerichten und würzigem Hackbraten. Auch gereifte Weich-, Blau- und Hartkäse sowie gemütliche Genussmomente ohne Speisebegleitung harmonieren hervorragend mit seiner komplexen Aromatik.

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