Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Pinot Noir Sélection

Bechtel-Weine

Anbaugebiet: Schweiz / Zürich AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in gebrauchten Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2020
Ein helles Purpur mit violetten Reflexen erstrahlt im Glas. In der Nase dominieren rotfruchtige Aromen wie Kirsche und Himbeere, ergänzt von
feinen würzigen Nuancen. Am Gaumen zeigt sich der Wein opulent, füllig und strukturiert, mit reifer Frucht und zurückhaltender Holzprägung. Der Abgang präsentiert sich lang und vielschichtig. Ein komplexer, ausdrucksstarker Pinot Noir mit elegantem Charakter und langem Nachhall.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Pinot Noir ist ein vielseitiger Speisebegleiter – er passt hervorragend zu Rösti, Paella, Gemüsegratin,
Hülsenfrüchten, Pilzen sowie zu feinem Fleisch von Schwein, Kalb oder Geflügel.

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