Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Yvorne Rouge

Grand Cru
Château Maison Blanche

Anbaugebiet: Schweiz / Waadtland / Chablais AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Gamay, Diolinoir, Galotta

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024
Der Wein erstrahlt in einer intensiven, rubinroten Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase erfreuen fruchtige und würzige Aromen von schwarzen Kirschen, Cassis und Brombeeren. Der weiche, ausgewogene Körper mit dem samtigen Tannin zeigt eine zart bittere Note und endet in einem dezent anhaltenden Abgang. Ein sehr stilvoller, geschmeidiger Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser rote Yvorne begleitet hervorragend Schweine-, Rind- und Kalbfleischgerichte sowie Geflügelspeisen, kalte Fleischplatten und Weich- und Halbhartkäse.end Schweine-, Rind- und Kalbfleischgerichte sowie Geflügelspeisen, kalte Fleischplatten und Weich- und Halbhartkäse.



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