Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Krebs Steiner

Pinot Noir
Krebs Steiner

Anbaugebiet: Schweiz / Bielersee AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Reintönige Aromen von roten Beeren erfreuen die Nase. Am Gaumen präsentiert sich ein eleganter Körper mit einem samtigen Tannin und einer ansprechenden, gut integrierten Säure. Ein wunderbarer, feiner, fruchtiger und harmonischer Blauburgunder für ein genüssliches Trinkvergnügen.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Pinot Noir ist ein toller Begleiter zu gebratenen und pochierten Gerichten vom Geflügel und Kalb sowie zu einer kalten Fleischplatte. Ebenso ist er ein wahrer Genuss zu frischem Fisch, wie beispielsweise zu einer gut gewürzten, gegrillten Forelle, zu einem Pilzragout oder zu einem cremigen Weissschimmelkäse.

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