Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

Moscato d'Asti

Santo Stefano
Beppe Marino

Anbaugebiet: Italien / Piemont DOCG

Rebsorte(n): Moscato

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Dieser Moscato wird im verschlossenen Tank angegoren.

Charakteristik: Jahrgang 2023
In der Nase dominieren delikate Aromen der Muskattraube, die an Mirabellen, reife Melonen, Lindenblüten, Akazien und Honig erinnern. Die angenehme Lieblichkeit am Gaumen wird von einer feinperlenden Kohlensäure aufgefangen und wirkt dadurch besonders leicht und spielerisch. Ein fruchtiger, erfrischender Moscato von bester Qualität mit nur 5 Vol.% Alkohol.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser spritzige Schaumwein passt perfekt zum Apéritif oder als feine Erfrischung zwischendurch. Aber auch zu Desserts mit Früchten und zu italienischen Süssspeisen, wie z.B. einem traditionellen Panettone oder einer cremigen Zabaione, harmoniert dieser Moscato wunderbar.

Piemonteser Spitzenweine aus dem Klosterkeller

Die Familie Marino besitzt Rebparzellen in den sanften piemonteser Hügeln der Gemeine Santo Stefano Belbo, Mango d'Alba und Castelnuovo Calcea, inmitten der Anbaugebiete Langhe und Monferrato. Beppe hat das Weingut 1972 zusammen mit seiner Frau Rosalba gegründet und in vielen Jahren harter Arbeit zu einem respektablen Unternehmen aufgebaut. Nach Abschluss seines Önologie Studiums übernahm Sohn Maurizio (im Bild mit einer Mitarbeiterin an der Vinitaly 2016) das Zepter im Familienbetrieb und ergriff 2016 die Chance mit seiner gesamten Produktion in das historische Kloster "Monastero del Moscato " umzuziehen. Dort wo die Nonnen über Jahrhunderte den Muscat für die Eucharistiefeiern in ganz Italien produzierten, vinifiziert Maurizio heute vor allem Weine aus den typischen, einheimischen Traubensorten Barbera, Dolcetto und Brachetto und natürlich auch in alter Tradition den exzellenten Moscato d'Asti Santo Stefano. Dabei versteht er es mit einem untrüglichen Gespür, das ihm wohl von Beppe in die Wiege gelegt wurde, die richtige Balance zwischen modernster Kellertechnik und den alten, piemonteser Traditionen der Weinbereitung zu finden. In tiefer Verbundenheit zu seiner Heimat und seinen Reben produziert er individuelle, authentische Weine, die sehr begeistern.

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