Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

Perricone

Castellucci Miano

Anbaugebiet: Italien / Sizilien DOC

Rebsorte(n): Perricone

Ausbau / Herstellung: Edelstahltank und Barrique

Charakteristik: Jahrgang 2020
Dieser Wein hat eine klare, rubinrote Farbe mit purpurroten Reflexen. Röstnoten sowie würzige und nussige Aromen, die an Lebkuchen, Haselnuss und Zimt erinnern, sind in der Nase wahrnehmbar. Am Gaumen zeichnet sich der Perricone vor allem durch seinen langen, weichen Auftakt und durch die dezente, harmonische Säure aus. Der Abgang ist geschmeidig und lässt die vielfältigen Aromen wiederkehren. Dieser Süditaliener ist ein hervorragender Essensbegleiter.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser ausdrucksvolle, aromatische Wein ist ein toller Begleiter zu einem Kalbsbraten an Sauce oder zu einem gegrillten Stück Rind- oder Lammfleisch mit Rosmarinkartoffeln. Auch passt er sehr gut zu einer würzigen Ratatouille oder zu einem Chateaubriand mit Frühlingsgemüse und knusprigen Ofenkartoffeln.

Sizilianische Weinkultur

Castellucci Miano, der Name des Weinguts, leitet sich von den beiden Gemeinden Castellucci und Miano ab. Die Geschichte begann mit dem Untersuchen und dem Wiederaufpäppeln alter Buschreben im Gebiet Valledolmo. Salvatore Barone (im Bild), Piero Buffa und Tonino Guzzo, der Oenologe auf Castellucci Miano, haben im Jahr 2005 gemeinsam die Kellerei der alten, gleichnamigen Winzergenossenschaft aus den 60er Jahren übernommen. Mit dieser Übernahme ging es den drei Herren hauptsächlich darum, das kulturelle Erbe von Rebland und Weingut zu bewahren.

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