Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Brachetto

Bramusa
Beppe Marino

Anbaugebiet: Italien / Piemont DOC

Rebsorte(n): Brachetto

Ausbau / Herstellung: Dieser Brachetto wird im verschlossenen Tank angegoren. Deshalb verfügt er über einen Alkoholgehalt von nur 6% Vol.

Charakteristik: Jahrgang 2025
Dieser leicht prickelnde Brachetto begeistert mit seiner himbeerroten Farbe und den verführerischen Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Rosenblüten. Am Gaumen präsentiert er sich erfrischend, bekömmlich und mit einer delikaten Lieblichkeit. Ein sehr köstlicher Wein mit einem niedrigen Alkoholgehalt.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser rote Schaumwein passt hervorragend zum Apéritif, zu Vorspeisen wie Melone mit Rohschinken, zu einem fruchtigen Erdbeerkuchen oder erfrischenden Früchtesorbets und zu Desserts mit dunkler Schokolade. Aber auch einfach so - ohne Begleitung - ist er ein prickelnder Genuss.

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