Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

2019 Falstaff 94/100



Lamone

Riserva
Cantina Pelossi

Anbaugebiet: Schweiz / Tessin DOC

Rebsorte(n): Merlot

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte 24 Monate in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2021
Dieser Wein hat eine brillante Farbe mit satten, rubin- und purpurroten Reflexen. Die vielschichtigen Aromen erinnern an eingelegte Steinfrüchte und dunkle, reife Beeren. Der Körper ist füllend und in einem samtigen, weichen Tannin eingebettet. Der schön integrierte Alkohol bringt Fülle und Eleganz in diesen Wein. Der Abgang ist anhaltend und sanft ausklingend.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Geniessen Sie diesen Wein zu Gerichten mit Lamm, Rind, Feder- und Niederwild sowie zu Risotto, Pilzterrinen, Pilzragouts, herzhaft gewürzten Pastagerichten sowie zu würzigem Halbhart- und Hartkäse.

Ein Traditionalist mit Herz und Weitblick

Sacha Pelossi (im Bild) ist ein Vertreter des jungen, modernen Tessiner Weinbaus. Der in Changins diplomierte Oenologe und Winzer verbrachte seine Wanderjahre unter anderem als Kellermeister bei Meinrad Perler auf Tenimento dell'Ör. Bereits seine Eltern bewirtschafteten einen kleinen Rebberg im Nebenerwerb - Weinbau liegt ihm also im Blut. Die 500 Liter seines ersten Weines kelterte Sacha 1995 noch zusammen mit seinem Bruder in der Garage ihrer Eltern. Inzwischen ist der sympathische Tessiner mit der südländischen Gelassenheit und Lebensfreude nicht mehr aus der Tessiner Weinwelt wegzudenken. Als Traditionalist legt keinen allzu grossen Wert auf moderne Technologien, viel wichtiger ist es ihm, bereits im Weinberg höchste Qualität zu erzeugen. Beinahe unspektakulär und in integrierter Produktion vinifiziert er elegante, harmonische Tessiner Spitzenweine ganz im Stil der klassischen französischen Weinbereitung.



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