Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Sassarei

Cantina Pelossi

Anbaugebiet: Schweiz / Tessin DOC

Rebsorte(n): Merlot

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank und ein Teil in gebrauchten Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2025
Die brillante, rubinrote Farbe und die Aromen von reifen Zwetschgen, Waldbeeren, Cassis und Gewürzen, versprechen bereits im Glas viel Trinkvergnügen. Am Gaumen präsentiert sich ein feinmaschig gebauter, ausgewogener Körper mit einem eleganten Tannin, das von einer reifen Säure getragen wird. Ein klassischer, ausgewogener Tessiner Merlot.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dies ist ein wunderbarer Wein zu einem Risotto mit Pilzen, Kaninchen an Sauce sowie zu Ossobuccho mit Polenta. Aber auch zu reifem Weichkäse lässt er sich bestens geniessen.

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