Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Jento

Malvasia Frizzante
Tenuta Giustini

Anbaugebiet: Italien / Apulien IGP

Rebsorte(n): Malvasia

Ausbau / Herstellung: Edelstahltank

Charakteristik: Jahrgang 2016
Ein leicht moussierender Weisswein, der in der Nase mit besonders fruchtigen Aromen von Grapefruits, Pfirsichen, Limetten und weissen Blüten erfreut. Am Gaumen zeigt sich ein harmonisches Zusammenspiel von der zart mineralisch anklingenden Säure, von einem Hauch Süsse und von der sehr feinen, leicht perlenden Kohlensäure. Ein herrlich erfrischender Genuss voll prickelnder Lebendigkeit.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt zum Aperitif, zu kalten Vorspeisen, Antipasti, Fischgerichten, Muscheln oder zu pikanten asiatischen Gerichten.

Charaktervolle, vollmundige Weine aus Italiens Stiefelabsatz

Als die Familie von Giuseppe Papadopoli vor über 100 Jahren die ersten Reblagen kaufte, konnten sie sich noch die sonnigsten und besten Plätzchen in den bekannten apulischen Gemeinden Faggiano, Manduria und Pulsano aussuchen. Deshalb war ihre Ernte bei den Genossenschaften, an die sie verkauften, stets sehr begehrt. Erst 2005 ergriff Giuseppe (im Bild) spontan die sich bietende Chance, einen lang gehegten Traum zu verwirklichen: die eigene Weinproduktion, ausgerichtet auf Qualität anstelle von Quantität. Inzwischen ist auch Giuseppes Sohn Salvatore in den Familienbetrieb eingestiegen und zeichnet seit einigen Jahren für die naturnahe Weinproduktion verantwortlich.



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