Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Il Mago di O3

Fattoria Mantellassi

Anbaugebiet: Italien / Toskana DOCG

Rebsorte(n): Sangiovese

Ausbau / Herstellung: Dieser Wein wurde mittels des “Purovino“ Verfahrens ohne jeglichen Zusatz von Schwefeldioxid (Sulfite) hergestellt. Dabei werden die Trauben nach der Ernte eine Nacht lang mit Ozon (O3) behandelt, ebenso wie alle für die Weinbereitung benutzten Geräte. Dieser Prozess blockiert die Oxidation und gewährleistet eine mikrobakterielle Stabilität, ohne den natürlichen Weingeschmack zu verändern. Nach dem 6-monatigen Ausbau in Edelstahltanks wurde dieser Wein im März 2018 in Flaschen gefüllt.

Charakteristik: Jahrgang 2017
Die einladenden Aromen zeigen sich sehr offenherzig und erinnern an schwarze Johannisbeeren und Trauben, Heidelbeeren, Veilchen und schwarze Kirschen. Der weiche Körper präsentiert sich konzentriert und vollmundig und verfügt über ein geschmeidiges Tannin und eine saftige und doch gut integrierten Säure. Das Finish ist anhaltend mit einem fruchtigen, an Kirschen erinnernden Nachhall. Ein sehr charmanter und fruchtbeladener Sommerwein und ein richtiger Gaumenschmeichler für unbeschwerten Trinkgenuss.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Mit seiner fruchtigen Art ist der Il Mago di O3 ein richtig guter Begleiter zu Terrinen, Pilzgerichten, Frikadellen, einem Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren aber auch zu einer kalten Platte mit Schinken und Käse.

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