Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Garof

Grumello
Mamete Prevostini

Anbaugebiet: Italien / Valtellina Superiore DOCG

Rebsorte(n): Nebbiolo

Ausbau / Herstellung: Barrique

Charakteristik: Jahrgang 2015
Der Wein präsentiert sich mit einem brillanten, rubinroten Kleid. Aromen von Preiselbeeren, Pflaumen, Zwetschgen, Veilchen, Rosen und Zimtstangen laden zum Trinkgenuss ein. Im Gaumen präsentiert sich der elegant und cremig wirkende Wein mit einem samtigen Tannin umwobenen Körper. Der Abgang ist bekömmlich und dezent anhaltend. Dieser Nebbiolo überzeugt mit einladenden, reifen Aromen, Eleganz, Finesse und Ausgewogenheit.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Als “Italiener“ empfiehlt sich dieser Nebbiolo zu Pizza und Pasta, zu Brasato und zarten Wildgerichten, zu reifem Weichkäse sowie zu Halbhartkäse, wie z. B. Peccorino und Taleggio.

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