Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Tracce di Sassi

Cantine Stucky-Hügin

Anbaugebiet: Schweiz / Tessin IGT

Rebsorte(n): Merlot

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgt 12 Monate in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2021
Die Aromen erinnern an dunkle Beeren, feine Gewürze, Leder und an schwarzen Tee. Am Gaumen erfreut ein straff gebauter Körper mit einem zart anmutenden Tannin, der von einer bekömmlichen Säure mit mineralisch ausklingenden Konturen gestützt wird. Ein finessenreicher, tiefgründiger und eleganter Merlot.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Merlot ist ein Genuss zu Risotto, Schmorbraten, Grilladen, Ente, Pasta mit Fleisch- oder Gemüsesaucen, Kaninchen mit Polenta sowie Ziegen- und Schafskäse.

Der charismatische Pionier des Tessiner Merlot

In den 1980iger Jahren gehörte Werner Stucky (im Bild mit Sohn Simon) zu den jungen, stürmischen Winzern, die sich aufmachten um die Welt des Merlot zu revolutionieren. Der ausgebildete Weintechniker aus Zürich kaufte damals den steilen Rebberg Casa Cima, hoch über der Magadinoebene, mit über 30-jährigen Rebstöcken. Als einer der ersten Tessiner Winzer überhaupt, baute er Merlot im Barrique aus und hob seine Weine damit schlagartig auf Weltklasse-Niveau. Heute führt er die Cantina del Portico in Rivera zusammen mit Sohn Simon, der die Winzerlehre bei Daniel Huber absolvierte – ebenfalls ein Tessiner Merlot Pionier. Seine subtilen, charakterstarken, langlebigen Rotweine aus Merlot und Cabernet Sauvignon stehen den grossen Vorbildern aus dem Bordeaux in nichts nach. “Ich liebe den Merlot“ – mit dieser Aussage bringt Werner Stucky sein Lebenswerk ganz unspektakulär auf den Punkt.



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