Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



La Clarissa

Rallo Azienda Agricola

Anbaugebiet: Italien / Sizilien DOP

Rebsorte(n): Syrah

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Der Wein zeigt sich in einem herrlich leuchtenden Granatrot mit feinen, violetten Nuancen. Fruchtaromen von Beeren, wie Cassis, Stachelbeeren und Holunder, dominieren die Nase. Unterstrichen werden die Aromen von einer leicht würzigen Pfeffernote. Der Auftakt im Gaumen ist ausgewogen und weich und wird harmonisch von einem sanften, präsenten Tannin abgelöst. Der Abgang ist recht lang anhaltend. Dieser spannende, sizilianische Syrah ist ein gelungenes Beispiel für einen sehr ausgewogenen Wein mit einer leicht würzigen Note.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Der La Clarissa passt hervorragend zu traditionellen, sizilianischen Speisen, wie die Parmigiana di Melanzane, ein Auberginengericht mit viel Käse, Salami und hart gekochten Eiern. Alternativ trinkt man den Wein zu diversen Käsesorten. Auch sehr passend ist er zu einer klassischen Fleischplatte mit Kartoffeln.

Die Geschichte der Rallo Azienda Agricola erzählt von zwei Familien. Gegründet wurde das Weingut 1860 von Don Diego Rallo in Marsala. Die zweite Familie trägt den Namen Vesco. 1920 kauft Benedetto Vesco einen kleinen Rebberg in Alcamo. Beide Familien bewirtschaften ihr jeweiliges Gut erfolgreich bis in die späten 1980er Jahre. Dann sind die Rallos nach einer über hundertjährigen Tradition gezwungen das Unternehmen zu schliessen. Daraufhin übernimmt 1997 die Familie Vesco das Weingut mit der Absicht den Kurs der Familie Rallo, hochwertige und komplexe Weine zu produzieren, weiterzuführen. Mittlerweile ist das Weingut Bio zertifiziert und die Familie Vesco kultiviert nebst Reben auch Weizen und Oilvenbäume.



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