Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Volpe Rosa

Huber Vini

Anbaugebiet: Schweiz / Tessin IGT

Rebsorte(n): Merlot, Pinotage, Blaufränkisch

Ausbau / Herstellung: Gebrauchte Barriques

Charakteristik: Jahrgang 2022
Die schöne, lachsrosa Farbe und die frischen Düfte von Johannisbeeren und Brombeeren laden zum Trinkgenuss ein. Der Körper ist weich und füllend, aber auch lebhaft und mit einer schönen Frische am Gaumen versehen. Ein Rosé mit viel Eleganz, Ausdruck und feiner Würze bis hin zum Abgang.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Tessiner Wein passt wunderbar zum Apéritif, zu Melone mit Rohschinken, zu kalten Fleischplatten, zu Geflügelspeisen sowie zu verschiedenen Fischsorten, wie beispielsweise zu Lachs. Auch Frischkäse in allerlei Varianten begleitet er sehr gut.

Familie Huber erzeugt Weine, die mehr als nur gut sind.

Sie sollen Ausdruck des Klimas, des Bodens und seiner Machart sein. Diese Philosophie erfordert, dass die gewünschten Eigenschaften bereits im Rebberg geschaffen werden (Erziehungskultur und Bewirtschaftung). Daniel Huber (im Bild) hat deshalb seine Rebanlagen terrassiert und mit Magerwiese begrünt, welche zwei Mal im Jahr gemäht wird, damit eine vielfältige und einzigartige Flora entsteht. In den Hanglagen wird seit vielen Jahren kein Herbizid und fast kein Kunstdünger mehr eingesetzt. Die Reben sollen nicht mit Dünger ernährt werden, sondern so viel Wuchskraft entwickeln, dass sie den Boden und damit das Terroir mit ihren Wurzeln selber erschliessen können.



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