Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Al Qasar

Rallo Azienda Agricola

Anbaugebiet: Italien / Sizilien DOP

Rebsorte(n): Zibibbo

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in Edelstahltanks.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Im Glas zeigt sich eine helle, goldgelbe Farbe. In der Nase offenbart der Wein ein reichhaltiges Bouquet mit anhaltenden, blumigen Noten von Orangenblüten, Holunder, Birne und Myrte. Am Gaumen präsentiert sich dieser Silzilianer voll und rund mit einem eleganten Körper und einer dezenten Säure. Der Abgang ist lang und aromatisch. Ein komplexer, vielschichtiger Wein mit einer tollen Struktur und einem ausgewogenen Geschmacksprofil.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Der Al Qasar eignet sich ausgezeichnet zum Aperitif. Auch passt er perfekt zu rohem Fisch (z.B. Sushi, Ceviche) oder auch zu geräuchertem Fisch. Zudem ist er ein idealer Belgeiter zu Foie Gras, Crevetten-Tempura oder Blauschimmelkäse.

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