Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Barolo

Leoparòdi
Filari di Luna

Anbaugebiet: Italien / Piemont DOCG

Rebsorte(n): Nebbiolo

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte klassisch in grossen Holzfässern.

Charakteristik: Jahrgang 2016
Dieser Barolo zeigt ein klares Rubinrot und ein komplexes Bouquet aus Rosen, Waldbeeren, Leder und feiner Würze. Am Gaumen ist er strukturiert, mit präzisen Tanninen, frischer Säure und Noten von Kirsche, Tabak und Lakritz. Der lange, mineralische Abgang und das große Reifepotenzial machen ihn zu einem eleganten, klassischen Barolo.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt hervorragend mit kräftigen Fleischgerichten wie geschmortem Rind, Wildragout oder Ossobuco sowie mit Pasta wie Tajarin mit Ragù und Risotto al Barolo. Auch gereifte Hartkäse wie Parmigiano oder Castelmagno und aromatische Pilzgerichte sind ideale Begleiter.

Ein traditioneller Nebbiolo-Produzent

Filari di Luna entstand vor rund zwanzig Jahren durch eine Zusammenarbeit mit Freunden aus der Langhe. Das Weingut steht für engagierte, präzise Arbeit und für die Pflege traditioneller Herstellungsmethoden. In ausgewählten Lagen der Hügelregion werden typische Rebsorten des Piemonts angebaut, mit Fokus auf Nebbiolo. Die Weinlinie Leoparòdi ist eine jüngere Ergänzung des Sortiments und erinnert an die Familiengeschichte: «Leo» als Kurzform von Leandro (im Bild) und «Parodi» als Mädchenname seiner Grossmutter. Unter diesem Namen entstehen fast ausschliesslich Nebbiolo-Weine –Barolo, Barbaresco und Nebbiolo d'Alba – die prestigeträchtigsten Kreationen des Hauses.



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