Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Barbaresco

Leoparòdi
Filari di Luna

Anbaugebiet: Italien / Piemont DOCG

Rebsorte(n): Nebbiolo

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

Charakteristik: Jahrgang 2021
Dieser Barbaresco zeigt ein klares Granatrot und ein elegantes Bouquet aus Veilchen, roten Kirschen und feinen Gewürznoten. Am Gaumen ist er ausgewogen, mit frischer Säure, seidigen Tanninen und Anklängen von Anis und Waldbeeren. Der lange, harmonische Abgang unterstreicht sein großes Reifepotenzial.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt hervorragend zu Gerichten wie geschmortem Rind, Lammkeule, Wildschweinragout, Ossobuco, Tagliatelle mit Trüffel oder Risotto mit Steinpilzen. Auch gereifte Hartkäse wie Parmigiano, würziger Gorgonzola sowie gegrilltes Gemüse oder Polenta mit Pilzen 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