

Nebbiolo d‘ Alba

Leoparòdi
Filari di Luna

Anbaugebiet: Italien / Piemont DOCG

Rebsorte(n): Nebbiolo

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

Charakteristik: Jahrgang 2021
Im Glas zeigt sich ein helles Granatrot. Ein Bouquet aus Blüten, kleinen roten Früchten, Noten von alter Rose, Veilchen, Himbeeren und Lakritze, begleitet von balsamischen und mineralischen Nuancen erfreut die Nase. Am Gaumen zeigt sich der Wein warm und ausgewogen, mit süssen Tanninen, die ihm eine besondere Weichheit verleihen. Ein sehr gelungener Nebbiolo!
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Besonders passend sind Pasta wie Tajarin oder Pappardelle mit Ragù aus Rind oder Wild sowie Risotto mit Steinpilzen. Geschmorte Fleischgerichte wie Rinderbacken, Ossobuco, Lammkeule oder Wildragouts harmonieren perfekt mit seiner feinen Struktur. Auch gereifte Käsesorten wie Pecorino ergänzen den Wein ideal.

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