Weinkultur seit 1922
vennerhus weine




## Rami

Salice Salentino
Tenuta Giustini

**Anbaugebiet:** Italien / Apulien DOC

**Rebsorte(n):** Negroamaro

**Ausbau / Herstellung:** Der Ausbau erfolgte während drei Monaten in Barriques.

**Charakteristik:** Jahrgang 2023
Im Glas erstrahlt ein Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase zeigt der Wein ein reiches Bouquet mit Aromen von getrockneten Pflaumen, Kirschen und dezenten würzigen Nuancen. Am Gaumen ist er sich vollmundig und harmonisch, mit einer angenehmen Struktur und weichen Tanninen. Das lange Finale wird von der charakteristischen, leicht bitteren Note der Negroamaro-Traube getragen. Ein eleganter Süditaliener!
*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisenempfehlung:** Dieser Wein passt hervorragend zu Spaghetti Bolognese, gebratenem oder gegrilltem Rindsfilet, geschmorter Lammkeule oder Rinderschmorbraten. Auch mittelgereifte Käsesorten wie Pecorino oder Grana Padano ergänzen ihn ideal und runden das Geschmackserlebnis ab.

### Charaktervolle, vollmundige Weine aus Italiens Stiefelabsatz

Als die Familie von Giuseppe Papadopoli vor über 100 Jahren die ersten Reblagen kaufte, konnten sie sich noch die sonnigsten und besten Plätzchen in den bekannten apulischen Gemeinden Faggiano, Manduria und Pulsano aussuchen. Deshalb war ihre Ernte bei den Genossenschaften, an die sie verkauften, stets sehr begehrt. Erst 2005 ergriff Giuseppe (im Bild) spontan die sich bietende Chance, einen lang gehegten Traum zu verwirklichen: die eigene Weinproduktion, ausgerichtet auf Qualität anstelle von Quantität. Inzwischen ist auch Giuseppes Sohn Salvatore in den Familienbetrieb eingestiegen und zeichnet seit einigen Jahren für die naturnahe Weinproduktion verantwortlich.



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