Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



La Furgoneta

La Furgoneta

Anbaugebiet: Spanien / Castilla y León IGP

Rebsorte(n): Mencía, Garnacha Tintorera, Palomino, Doña Blanca

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolge in grossen Holzfässern.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Dieses Cuvée zeigt ein leuchtendes, klares Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von reifen roten und dunklen Früchten. Dazu kommen mineralische und leicht pfeffrige Noten sowie Anklänge von getrockneten Kräutern wie
Oregano und roten Pfefferkörnern. Am Gaumen wirkt der Wein würzig und konzentriert mit mittlerem bis kräftigem Körper. Feine, leicht staubige Tannine geben ihm Struktur und Tiefe. Der Abgang ist lang, lebendig und von einer angenehmen Würze geprägt. Eine charaktervolle und ausdrucksstarke Assemblage!
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Der Wein harmoniert besonders gut mit gebratenem oder gegrilltem rotem Fleisch, Wildgerichten sowie kräftigen Schmorgerichten. Auch zu aromatischen vegetarischen Gerichten wie Linseneintopf oder Grillgemüse ist er eine sehr gute Begleitung.

Ein Weingut von Sarah Selections

Mit La Furgoneta haben sich Sara Martínez und León Flórez einem besonderen Projekt verschrieben: der Wiederbelebung jahrhundertealter Weinberge in der Region Ribera del Río Órbigo in der Provinz León. Viele dieser Parzellen waren lange aufgegeben und wurden von den beiden über mehrere Jahre hinweg sorgfältig restauriert. Die Reben, teilweise zwischen 1890 und 1915 gepflanzt, wachsen auf steilen Hängen in 820 bis 900 Metern Höhe auf kargen, sandig-tonigen und steinigen Böden – Bedingungen, die nur sehr kleine, dafür besonders ausdrucksstarke Erträge hervorbringen. Im Weinberg arbeiten Sara und León naturnah, verzichten auf chemische Dünger und Herbizide und orientieren sich teilweise an den Prinzipien des biodynamischen Weinbaus.



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