Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Langhe Nebbiolo

Tenuta Montanello

Anbaugebiet: Italien / Piemont DOCG

Rebsorte(n): Nebbiolo

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024
Leuchtendes Rubinrot mit feinen violetten Reflexen erfreut das Auge. In der Nase zeigt sich dieser Nebbiolo intensiv und frisch mit verführerischen Aromen von Kirschen und Himbeeren, begleitet von zarten floralen Noten von Veilchen und Rosen. Am Gaumen harmonisch und ausgewogen, mittelkräftig mit schöner Frucht und einem angenehmen, nachhaltigen Abgang.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Nebbiolo begleitet klassische Pastagerichte ebenso hervorragend wie ein cremiges Pilzrisotto. Dank seiner schönen Struktur und ausgewogenen Art harmoniert er zudem bestens mit geschmorten Fleischgerichten.

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