Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Barbera d'Alba

Crocetta
Tenuta Montanello

Anbaugebiet: Italien / Piemont DOC

Rebsorte(n): Barbera

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte während 6 Monaten in gebrauchten Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2025
Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen erstrahlt im Glas. In der Nase zeigen sich frische Aromen von kleinen roten und schwarzen Früchten. Der Barbera zeigt sich ausgeglichen, die Säure ist gut in die Struktur eingebunden, was einen hervorragenden Barbera auszeichnet. Am Gaumen bestätigen sich die Noten dunkler Früchte und führen in einen anhaltenden, würzigen Abgang.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Der Barbera ist ein perfekter Begleiter zu Pastagerichten wie Tagliatelle al Ragù, Pappardelle mit Pilzen oder Lasagne. Auch zu Reisgerichten wie Pilzrisotto passt er hervorragend. Ebenso harmoniert er bestens mit Fleischgerichten wie geschmortem Rindfleisch, Kalbshaxe oder gegrilltem Schweinefleisch.

Weingut an bedeutender Barolo-Lage

Die Tenuta Montanello in Castiglione Falletto blickt auf eine lange Geschichte zurück. Bereits 1864 wurde das Weingut von der Familie Racca erworben und war später Sitz der ersten Genossenschaftskellerei der Langhe, in der die ersten Barolo-Weine produziert und vermarktet wurden. Heute führt Alberto Racca das Familiengut in fünfter Generation und verbindet dabei traditionelles Handwerk mit einem modernen Qualitätsverständnis.

Der Hügel Montanello gilt seit jeher als eine der besten Lagen des Barolo-Gebiets. Er wurde sowohl von Renato Ratti in seiner berühmten Barolo-Karte als auch von Slow Food in die Liste der bedeutendsten Weinberge der Langhe aufgenommen.



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