Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

2020 Decanter 97/100
2020 J. Suckling 93/100



Barolo Montanello

Tenuta Montanello

Anbaugebiet: Italien / Piemont DOCG

Rebsorte(n): Nebbiolo

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte 12 Monate in französischen Barriques anschliessend für weitere 12 Monate in grossen slavonischen Eichenfässern.

Charakteristik: Jahrgang 2020
Im Glas zeigt sich ein schönes Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase entfalten sich komplexe Aromen von Kirsche, Himbeere und Veilchen, ergänzt durch feine würzige Noten. Am Gaumen zeigt sich der Barolo gut strukturiert, mit hervorragend integrierten Gerbstoffen. Seine komplexe Struktur und das langanhaltende Finale unterstreichen die Klasse dieses Weines.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Der Barolo ist ein perfekter Speisebegleiter zu kräftigen Gerichten, insbesondere zu roten Fleischstücken wie Rindsentrecôte oder Wild. Ebenso passt er zu geschmortem Fleisch wie Ossobuco. Auch zu Trüffelspezialitäten wie Tagliatelle al Tartufo oder zu gereiftem Käse ist er ein wahrer Genuss.

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