Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Langhe Chardonnay

Tenuta Montanello

Anbaugebiet: Italien / Piemont DOC

Rebsorte(n): Chardonnay

Ausbau / Herstellung: Der Wein reifte 6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2025
Im Glas präsentiert sich ein brillantes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase zeigen sich fruchtige Aromen von Banane und Grapefruit, begleitet von feinen Noten weisser Blüten. Am Gaumen wirkt der Wein unkompliziert und zugleich ausdrucksstark. Sein weicher, leichter Körper wird von einer lebendigen, angenehmen Säure getragen, die für Frische sorgt. Eine dezente Mineralität begleitet den fruchtigen und floralen Nachhall und verleiht ihm einen harmonischen Ausklang.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Chardonnay passt hervorragend zu Vorspeisen wie saisonalen Salaten, Antipasti oder Ziegenfrischkäse. Ebenso harmoniert er gut mit Fisch- und Meeresfrüchtegerichten, wie grilliertem Fisch, Crevetten oder Moules marinières. Auch zu Gemüsegerichten wie Spargeln, Frühlingsgemüserisotto oder Gemüsequiche ist der die ideale Wahl.

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