Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Corona Majore

Riserva
Tenute Soletta

Anbaugebiet: Italien / Sardinien DOC

Rebsorte(n): Cannonau

Ausbau / Herstellung: Dieser Cannonau ist 12 Monate in Barriques auf der Feinhefe gereift.

Charakteristik: Jahrgang 2019
Delikate Duftnoten von reifen Beeren, Zedernholz und mediterranen Gewürzen laden zum Trinkgenuss ein. Der Körper ist kompakt, weich, voluminös und umwoben von einem reifen Tannin. Ein fülliger, ausgewogener sardischer Wein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt zu Pizza und Pasta, zu kurz gebratenem Rind- und Lammfleisch, zu Gerichten mit Hülsenfrüchten, Steinpilzrisotto und zu reifem Weich- und Halbhartkäse, wie z.B. Taleggio oder Formaggio Nostrano und natürlich auch zu einem klassischen «Porcetto sardo» - einem sardischen Spanferkel, das mit Zweigen der wilden Myrte gebraten wird.

Tenute Soletta

Mit Leidenschaft zum eigenen Weingut
Der Hof Tenute Soletta hat - verglichen mit anderen jahrhundertealten Weingütern - eine etwas kürzere Geschichte. Umberto (im Bild) bewirtschaftet und pflegt heute noch einen Weinberg und einen Olivenhain die er zusammen mit seinem Vater, im Alter von fünf Jahren gepflanzt hatte. Bereits während des Studiums verbrachte Umberto den grössten Teil seiner Freizeit auf dem Land. Nach Studienabschluss widmete er sich dann hauptberuflich der Arbeit auf den Feldern und hielt so die lange Familientradition aufrecht. Die Leidenschaft als Landwirt ist im Laufe der Zeit stets gewachsen. Mitte der 90er Jahre gründete er das Weingut und begann mit der Pflege und Bepflanzung weiterer Weinberge mit dem Bewusstsein, dass der Wert des Weines stark von der Qualität der Trauben und der Lage abhängt. Heute arbeiten im kleinen Unternehmen, neben Umberto's Frau auch seine Schwester sowie sein Vater, die ihn täglich in den Weinbergen und im Keller begleiten.



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