Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

ALLTAGSWEIN MIT HERZ
Ein Wein mit einer Top-Qualität, fair produziert und sehr preisgünstig. Ideal für den täglichen Genuss.



Primitivo Patù

Tenuta Giustini

Anbaugebiet: Italien / Apulien / Salento IGT

Rebsorte(n): Primitivo

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2025
Die strahlend rubinrote Farbe und die delikaten, fruchtigen und würzigen Aromen von rotem und schwarzem Beerengelee, Pflaumen und Kirschen laden zum Geniessen ein. Am Gaumen präsentiert sich ein weicher, voller Körper mit einem samtigen, gut eingebundenen Tannin und einer schmeichelnden, zart lieblichen Fülle. Ein vollmundiger, sehr ausgewogener und gehaltvoller Süditaliener.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Ein wunderbarer Wein zu gegrillten oder gebratenen, roten Fleischstücken sowie zu Pizza und Pasta mit Fleisch- oder Gemüsesaucen, wie z.B. Orecchiette alla Cima di Rapa. Ebenso gut schmeckt dieser Rotwein zu Wurstwaren und zu reifem Käse.

Charaktervolle, vollmundige Weine aus Italiens Stiefelabsatz

Als die Familie von Giuseppe Papadopoli vor über 100 Jahren die ersten Reblagen kaufte, konnten sie sich noch die sonnigsten und besten Plätzchen in den bekannten apulischen Gemeinden Faggiano, Manduria und Pulsano aussuchen. Deshalb war ihre Ernte bei den Genossenschaften, an die sie verkauften, stets sehr begehrt. Erst 2005 ergriff Giuseppe (im Bild) spontan die sich bietende Chance, einen lang gehegten Traum zu verwirklichen: die eigene Weinproduktion, ausgerichtet auf Qualität anstelle von Quantität. Inzwischen ist auch Giuseppes Sohn Salvatore in den Familienbetrieb eingestiegen und zeichnet seit einigen Jahren für die naturnahe Weinproduktion verantwortlich.



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