Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Barbera d'Asti

Momparone
Beppe Marino

Anbaugebiet: Italien / Piemont DOCG

Rebsorte(n): Barbera

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2022
Die Farbe dieses Weines erstrahlt rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase begeistern Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen sowie würzige Noten von Zedernholz und gerösteten Mandeln. Am Gaumen verfügt der füllende Körper über ein feines Tannin mit einer markanten Kontur und einer bekömmlichen, gut eingebundenen Säure. Dieser Barbera endet mit einem anhaltenden Abgang. Ein Wein für rundum harmonischen Trinkgenuss.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Barbera ist sehr passend zu einem Kaninchenragout, zu einem Lammgigot mit Knoblauch und frischen Kräutern, zu einem saftigen Rindshohrückensteak, zu allerlei Pastagerichten, sowie zu Weich- und Halbhartkäse, wie z.B. einem Taleggio.

Piemonteser Spitzenweine aus dem Klosterkeller

Die Familie Marino besitzt Rebparzellen in den sanften piemonteser Hügeln der Gemeine Santo Stefano Belbo, Mango d'Alba und Castelnuovo Calcea, inmitten der Anbaugebiete Langhe und Monferrato. Beppe hat das Weingut 1972 zusammen mit seiner Frau Rosalba gegründet und in vielen Jahren harter Arbeit zu einem respektablen Unternehmen aufgebaut. Nach Abschluss seines Önologie Studiums übernahm Sohn Maurizio (im Bild mit einer Mitarbeiterin an der Vinitaly 2016) das Zepter im Familienbetrieb und ergriff 2016 die Chance mit seiner gesamten Produktion in das historische Kloster "Monastero del Moscato " umzuziehen. Dort wo die Nonnen über Jahrhunderte den Muscat für die Eucharistiefeiern in ganz Italien produzierten, vinifiziert Maurizio heute vor allem Weine aus den typischen, einheimischen Traubensorten Barbera, Dolcetto und Brachetto und natürlich auch in alter Tradition den exzellenten Moscato d'Asti Santo Stefano. Dabei versteht er es mit einem untrüglichen Gespür, das ihm wohl von Beppe in die Wiege gelegt wurde, die richtige Balance zwischen modernster Kellertechnik und den alten, piemonteser Traditionen der Weinbereitung zu finden. In tiefer Verbundenheit zu seiner Heimat und seinen Reben produziert er individuelle, authentische Weine, die sehr begeistern.



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