Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Quattrofilari

Nizza, Riserva
Beppe Marino

Anbaugebiet: Italien / Piemont DOCG

Rebsorte(n): Barbera

Ausbau / Herstellung: Die Trauben für diesen aussergewöhnliche Barbera gedeihen auf dem nördlichen Teil der Reblage Momparone auf Monferrato, in der Produktionszone Nizza (Subzone von Barbera d'Asti). Der Wein reift während 18 Monaten in neuen Barriques und anschliessend 2 Jahre in Flaschen, bevor er in den Verkauf gelangt.

Charakteristik: Jahrgang 2021
Das Auge freut sich über eine kräftige, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Die Nase erlebt Düfte, die von intensiven Aromen von schwarzen Kirschen und Pflaumen sowie delikaten Holznoten bis hin zu Bitterschokolade, Rosmarin und Pfeffer reichen. Der Körper zeigt sich konzentriert und solide strukturiert mit einem reifen, zartbitteren Tannin, einem einhüllenden Alkohol und einem anhaltenden Abgang. Ein tiefgründiges und sehr harmonisches Kraftpaket aus dem Piemont.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser kräftige und intensive Wein passt ausgesprochen gut zu einem Lammgigot oder zu feinen Wildspezialitäten, wie z.B. Hirschmedaillons oder Rehschnitzel. Er eignet sich aber auch sehr gut als Begleiter zu einem grillierten Rindshohrücken, zu herzhaften Pastagerichten und natürlich zu kräftigen Weich- und Halbhartkäsesorten, wie z.B. Taleggio und Formaggio di Nostrano.

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