Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Rosso di Montalcino

Siro Pacenti

Anbaugebiet: Italien / Toskana DOC

Rebsorte(n): Sangiovese

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte 12 Monate in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Die vielschichtigen, dezenten Aromen erinnern an Pflaumen, Zwetschgen, Brombeeren, Nelken, Rosen, Pinien und an würzige Kräuter. Der harmonische, leicht füllende Körper zeigt sich kompakt mit einem präsenten Tannin, einer schön eingebundenen Säure und einem füllenden Alkohol. Ein sehr charaktervoller Rosso der Extraklasse, der zu Recht als kleiner Bruder vom Brunello bezeichnet wird.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Rotwein lässt sich hervorragend zu einem rassigen Gulasch oder Schmorgericht, zu einem saftigen Braten vom Kalb oder Schwein, zu einem Eintopf mit Kaninchenfleisch oder zu Pasta mit kräftig gewürzten Saucen geniessen. Aber auch zu einem vegetarischen Steinpilzragout oder zu Halbhartkäse, wie z.B. einem Taleggio, passt er sehr gut.

Brunello abseits aller Traditionen

Das kleine Weingut mit den grossen Weinen begeistert Weinliebhaber und Weinkritiker auf der ganzen Welt. Kein Wunder – denn wo grossartige Böden und ein aussergewöhnliches Klima auf einen sehr innovativen Winzer treffen, können eigentlich nur ganz einmalige Weine von ungeahnter Eleganz und Finesse entstehen. Seit vielen Jahren führt der äusserst sympathische Giancarlo Pacenti (im Bild mit Nick Wittwer) das Weingut Siro Pacenti, welches den Namen seines Vaters trägt. Er ist einer der fortschrittlichsten Produzenten der Region. Seine Leidenschaft, sein Perfektionismus aber auch seine grosse Fachkompetenz sind überall im Betrieb zu spüren: von den vorbildlich gepflegten Weinbergen bis hin zum technisch hochmodernen Weinkeller, der seinesgleichen sucht. Als einer der Ersten baute er einen Teil seiner Brunelli in Barriques aus und begründete damit eine ganz neue, moderne und zugängliche Stilistik. Mit durchschnittlich nur 25 hl/ha Ertrag produziert er in nachhaltiger Anbauweise und mit viel Handarbeit unwahrscheinlich dunkle, tiefe und fruchtige Brunelli und Rossi von grosser Konzentration und Komplexität.



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