Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

2014 R.Parker 93/100
2014 J.Suckling 93/100
2015 J.Suckling (One of the best Brunellos I have tasted in my career) 100/100
2015 R.Parker 94/100



Brunello di Montalcino

Vecchie Vigne
Siro Pacenti

Anbaugebiet: Italien / Toskana DOCG

Rebsorte(n): Sangiovese

Ausbau / Herstellung: Der Wein ist 24 Monate in französischen Barriques gereift.

Charakteristik: Jahrgang 2014
Die Farbe erstrahlt in einem brillanten Granatrot mit purpurroten Reflexen. Die Aromen sind nach einer Belüftung (Empfehlung: mindestens 1 Stunde vor Genuss dekantieren) vielschichtig und erinnern an schwarze Früchte, Schwarztee, geröstete Nüsse und dunkle Schokolade. Am Gaumen präsentiert sich ein solider Körper mit Konturen von einem kernigen Tannin, mit einer reifen Säure und einem angenehm füllenden Alkohol, welcher für einen langen haftenden Abgang sorgt.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Rotwein ist ein wahrer Genuss zu verschiedenen Bratenvariationen, wie z.B. einem Kalbsrollbraten mit Rosmarin, einem zarten Rindsfilet, einem deliziösen Châteaubriand, einem Lammrücken und zu Wildgerichten. Aber auch zu reifen Käsesorten ist er einfach herrlich zu geniessen.

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