Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Conte di Luna

Cantine Stucky-Hügin

Anbaugebiet: Schweiz / Tessin IGT

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon

Ausbau / Herstellung: Dieser Wein wird 16 Monate in Barriques ausgebaut.

Charakteristik: Jahrgang 2020
Der Conte di Luna hat eine schöne, satte, rubinrote Farbe. In der Nase präsentieren sich reintönige Aromen von Waldbeeren, Pfeffer, Nadelholz sowie Röstnoten von Kaffee und Tabak. Der Körper ist breit und elegant, mit einem samtigen Tannin, einer tragenden, mineralisch ausklingenden Säure und einem gut eingebundenen Alkohol.
Ein tiefgründiger, ausgewogener, beeindruckender Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser grosse Tessiner Wein passt hervorragend zu Steinpilzrisotto, feinen Gerichten vom Rind, Kaninchen und Lamm sowie zu reifem Käse wie Epoisses, Brie und Bergkäse.

Der charismatische Pionier des Tessiner Merlot

In den 1980iger Jahren gehörte Werner Stucky (im Bild mit Sohn Simon) zu den jungen, stürmischen Winzern, die sich aufmachten um die Welt des Merlot zu revolutionieren. Der ausgebildete Weintechniker aus Zürich kaufte damals den steilen Rebberg Casa Cima, hoch über der Magadinoebene, mit über 30-jährigen Rebstöcken. Als einer der ersten Tessiner Winzer überhaupt, baute er Merlot im Barrique aus und hob seine Weine damit schlagartig auf Weltklasse-Niveau. Heute führt er die Cantina del Portico in Rivera zusammen mit Sohn Simon, der die Winzerlehre bei Daniel Huber absolvierte – ebenfalls ein Tessiner Merlot Pionier. Seine subtilen, charakterstarken, langlebigen Rotweine aus Merlot und Cabernet Sauvignon stehen den grossen Vorbildern aus dem Bordeaux in nichts nach. “Ich liebe den Merlot“ – mit dieser Aussage bringt Werner Stucky sein Lebenswerk ganz unspektakulär auf den Punkt.



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