Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Fustoquattro

Merlot di Monteggio
Huber Vini

Anbaugebiet: Schweiz / Tessin DOC

Rebsorte(n): Merlot

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgt im Holzfass und Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024
Aromen von reifen Beeren, Pflaumen sowie zarte Gewürznoten laden zum Trinkgenuss ein. Der samtige, weiche, ausgewogene Körper präsentiert sich am Gaumen mit einer dezenten Fülle und mit feinen Konturen von einem reifen Tannin. Ein sehr ausgewogener und charmanter Wein, der delikate Speisen wunderbar begleitet.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Diesen Merlot empfehlen wir vorzugsweise zu feinen Speisen, wie z. B. einer Saltimbocca, einem Rehschnitzel und einem Tessiner Risotto. Auch zu Polenta mit Steinpilzen und zu sämigen Pastagerichten sowie zu reifem Halbhart- und Hartkäse passt dieser Wein vorzüglich. Ebenso ist er ein toller Begleiter zu Fisch, insbesondere zu Lachs vom Grill.

Familie Huber erzeugt Weine, die mehr als nur gut sind.

Sie sollen Ausdruck des Klimas, des Bodens und seiner Machart sein. Diese Philosophie erfordert, dass die gewünschten Eigenschaften bereits im Rebberg geschaffen werden (Erziehungskultur und Bewirtschaftung). Daniel Huber (im Bild) hat deshalb seine Rebanlagen terrassiert und mit Magerwiese begrünt, welche zwei Mal im Jahr gemäht wird, damit eine vielfältige und einzigartige Flora entsteht. In den Hanglagen wird seit vielen Jahren kein Herbizid und fast kein Kunstdünger mehr eingesetzt. Die Reben sollen nicht mit Dünger ernährt werden, sondern so viel Wuchskraft entwickeln, dass sie den Boden und damit das Terroir mit ihren Wurzeln selber erschliessen können.



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