Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

2012 Falstaff 91/100
2013 R. Parker 90+/100
2015 Falstaff 94/100



Montagna Magica

Huber Vini

Anbaugebiet: Schweiz / Tessin DOC

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte 12 Monate lang in Barriques, gefolgt von weiteren 8 Monaten in grossen Fässern.

Charakteristik: Jahrgang 2022
Seit Jahrzehnten ist dieser Tessiner Spitzenwein mit den ausdrucksvollen Aromen von dunklen Beeren und Steinfrüchten, Gewürzen und Zedernholz sowie den dezent floralen Noten eine Klasse für sich. Am Gaumen begeistert das komplexe und harmonische Zusammenspiel der dichten, muskulösen Struktur mit der besonders eleganten Finesse und Frische. Ein sinnlicher, tiefgründiger Tessiner Merlot mit langem Abgang und beträchtlichem Alterungspotential.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Ein herrlicher Wein zu einem Risotto mit Steinpilzen, zu Rindfleischgerichten, Schmorbraten und Lamm. Aber auch zu kräftig, gereiftem Weich- und Halbhartkäse, wie z.B. zu einem Tessiner Bergkäse oder einem Formaggio Nostrano ist er ein Genuss.

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