



2014 Vinya Palau, Biologisch

Hersteller: Jean Leon
ARTIKEL-NR. 36204



Vinifikation/Ausbau:

Der sortenreine Merlot aus der Einzellage 'Vinya Palau' wird in begrenzten Mengen von 22.000 bis 26.000 Flaschen/Jahr abgefüllt. Das 10 Hektar grosse "Vinya Palau" weist sowohl Kalk- als auch Lehmböden auf. Des Weiteren sind Sand- und Kiesformationen zu finden. Die Merlot-Trauben werden nach der Ernte und vorsichtiger Entrappung bei kontrollierten Temperaturen auf der Maische vergoren. Danach werden die Weine zunächst 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut, dann abgefüllt und auf der Flasche weiter gereift.

Charakter:

Der Vinya Palau erinnert an Jean Leons Herkunft und würdigt seine Heimatstadt Santander, den Ausgangspunkt für ein Leben, das von außergewöhnlichem Erfolg geprägt ist. Im Glas zeigt der Wein ein glänzendes Purpur-Rubinrot. Im Bouquet verschmelzen die zarten Vanillenoten der Barriquereife mit fruchtigen Aromen von süß gereiften Beeren, Kirschen und kräutrig-würzigen Anklängen. Am Gaumen kommt der Wein erst schlank und seidig daher, um dann dichter und würziger zu werden. Dabei bleibt er immer elegant und geschmeidig mit sanftem Tannin und feiner Balance von süßer Frucht (wieder Beeren und Kirschen), frischer Säure und elegant eingebundenem Eichenholz. Langer Abgang mit leicht würzigem Nachhall. Passt wunderbar zu Schmorgerichten oder auch zu mittelkräftigem Käse (Comté, Manchego, etc.).

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	36204
Jahrgang	2014
Geschmack	trocken
Weinstil	kräftig & würzig
Anbauregion	Penedes
Land	Spanien
BIO-Produkt	BIO-Produkt nach CH-Bio-006
Rebsorte	100% Merlot
Füllmenge	750 ml
Alkoholgehalt	14.5 % Vol.
Hersteller	Jean Leon
Appellation	DO
Passt zu	Geschmortes, Hartkäse