Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Torrent

Meritxell Pallejà

Anbaugebiet: Spanien / Priorat DOCa

Rebsorte(n): Cariñena

Ausbau / Herstellung: Der Wein wurde in Barriques ausgebaut.

Charakteristik: Jahrgang 2018
Die Farbe ist tief und brillant mit granatroten Reflexen. Die vielschichtigen Aromen von eingelegten Beeren und Steinfrüchten werden mit Noten von Veilchen und Gewürznelken ergänzt und präsentieren sich in ausdrucksvoller, einladender Form. Am Gaumen zeigt sich dieser Prioratwein mit einem breiten, fülligen Körper, welcher von einer dezenten, reifen, eingebundenen Säure gestützt wird. Der Abgang ist haftend und lange anhaltend. Ein wunderbarer, vielschichtiger, fülliger Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein harmoniert zu kräftigen Gerichten vom Lamm und Rind, zu rassigen Eintöpfen mit verschiedenen Fleischsorten, zu gut gewürzten Pastagerichten sowie zu verschiedensten, reifen Hart- und Halbhartkäsen.

Eine begabte, junge Winzerin geht ihren eigenen Weg

Meritxell Pallejà, oder Xell, wie sie von allen genannt wird, stammt aus einer Winzerfamilie. Nach dem Oenologiestudium arbeitete sie unter anderem bei dem renommierten Winzer Alvaro Palaçios, ihrem berühmten Nachbar im Priorat. 2004 begann sie mit der Produktion ihres eigenen, limitierten Rotweines Nita. Sie hat den Wein nach ihrer Grossmutter Juanita Pi benannt, die sie bei all ihren Projekten immer sehr unterstützt und gefördert hat. Das Ziel war von Anfang an klar definiert: die Herstellung eines modernen Priorat Weines, der genauso extrahiert, intensiv und voll der erdigen Noten ist, für welche die Region bekannt wurde. Naturverbunden folgt Xell bei der Weinbereitung den Phasen des Mondkalenders und verwendet für den Ausbau keinerlei Barriques – eine Seltenheit im Priorat. Eine junge Winzerin mit grosser Zukunft!



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