Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Magran

Meritxell Pallejà

Anbaugebiet: Spanien / Priorat DOCa

Rebsorte(n): Garnacha

Ausbau / Herstellung: Barrique

Charakteristik: Jahrgang 2015
Die Farbe ist brillant und purpurrot. Aromen von Cassis, Brombeeren und roten Kirschen sind umhüllt mit einer dezenten Gewürznote und begeistern in der Nase. Am Gaumen zeigt sich nach einer guten Belüftung ein voluminöser, dichter Körper mit einer schönen Frische und einem einhüllenden Alkohol. Der Abgang ist lange anhaltend. Ein sehr fruchtiger, fülliger, hochwertiger Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt sehr gut zu Lammgigot oder Lamm-Tajine mit Couscous, Grilladen und Steaks begleitet von kräftigen Saucen, zu herzhaft gewürzten Pastagerichten und zu gereiftem Halbhart- und Hartkäse.

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