Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Nita

Meritxell Pallejà

Anbaugebiet: Spanien / Priorat DOCa

Rebsorte(n): Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahl- und Betontank.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Die Aromen erinnern an eingelegte Steinfrüchte, rote Beeren, Sauerkirschen, Gewürznelken und Lavendel. Am Gaumen präsentiert sich ein ausgewogener, samtiger, fülliger Körper mit einem mineralischen Hintergrund. Der Abgang ist lange und elegant. Das ist ein etwas anderer Wein aus dem Priorat, mit starkem Charakter aber auch mit schöner Frische.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Er passt wunderbar zu Grilladen, Schmorbraten, Lamm- und Wildgerichten, zu Hülsenfrüchten, wie z.B. ein indisches Dal, ganz klassisch zu einer Paella und zu vegetarischen Gerichten, aber auch zu würzigem Käse, wie z.B. Manchego oder zu einem katalanischen Schafskäse ist dieser Prioratwein ein Genuss.

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