

Vinya La Scala Gran Reserva

DO/MO, Jean Leon

Herkunft

Spanien / Penedès

Rebstock

Cabernet Sauvignon

Farbe

Tiefe granat- bis kirschrote Farbe mit rostroten Aufhellungen am Rand

Duft

In der Nase elegante Aromen von Edelhölzern auf einem Grund dunkler Früchte und Gewürze.

Geschmack

Auch am Gaumen sehr elegant, komplex und rebsortentypisch - weich ausbalanciert mit harmonisch integrierten Tanninen und zartwürzigen Röstnoten, die im Abgang lange nachhalten.

Vinifikation/Ausbau

Nach 2-wöchiger Maischezeit, Vergärung im Edelstahltank und biologischem Säureabbau wurde der Wein für 2 Jahre in neuen französischen Barriques ausgebaut. Nach der Abfüllung reifte er für weitere 5 Jahre in der Flasche, um seine vollendete Harmonie zu entfalten.

Gradation

14.5% vol.

Diese in limitierter Menge produzierte Gran Reserva wird nur in außergewöhnlichen Jahrgängen abgefüllt. Bepflanzt wurde der Weinberg Vinya La Scala, eine kleine, 8 Hektar große Parzelle, im Jahr 1963. Es ist der erste spanische Wein, der hauptsächlich aus der Rebsorte Cabernet Sauvignon hergestellt wurde. Vinya La Scala wurde 1981 als offizieller Wein für Ronald Reagans Einweihung im White House ausgewählt. Sein Name ist eine Hommage an das Restaurant von Jean Leon, welches er im Goldenen Zeitalter Hollywoods in Beverly Hills geführt hatte. Auf dem Etikett jedes neuen Jahrgangs ist das Werk eines renommierten Künstlers abgebildet.



weinonline.ch