

Priorat 2017

Vega Escal



Was für ein phantastischer Genusswein! 94 Punkte hat er vorzuweisen und verbindet Fülle, Komplexität, Trinkvergnügen und einen für Priorat-Verhältnisse wirklich bemerkenswert niedrigen Preis. Absolut genial!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Vega Escal
Region	Priorat
	Merlot
	Garnacha Tinta
	Cabernet
	Sauvignon
	Cariñena
	Syrah
Rebsorte(n)	trocken
Geschmack	16-18 °C
Trinktemperatur	14,5 %
Alkoholgehalt	bis 2032
Reifepotenzial	Barrique
Ausbau	0,75
Nettofüllmenge (in Liter)	



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94/100 Punkte Wine & Spirits

"Vega Escal covers 84 acres in the west end of Priorat, in and around the famed vineyard of Gratallops. The 2017 is a blend of equal parts merlot, garnacha and cabernet sauvignon, with small amounts of cariñena and syrah, aged in both French and American barrels. It showcases flavors of blue and black fruit rounded out with notes of fresh vanilla bean and toffee. It smells of wood, but in a pleasant way, with notes of fresh tree bark and whisky. Decant it to let it open up, and serve it with grilled meats." - October 2020 Issue

Wine in Black-Bewertung: 93P

Das Priorat ist seit seiner Wiederentdeckung Ende der 1980er-Jahre eines der bekanntesten Weingebiete Spaniens. Dort entstehen auf den Llicorella-Böden - so heißt der einzigartige

schwarze Schiefer dort - große, vom mineralischen Gestein geprägte Weine. Die meisten davon sind hochpreisig, doch in den letzten Jahren haben sich dort auch Weingüter angesiedelt, die Weine erzeugen, die man sich auch mal etwas häufiger gönnen kann. Der Vega Escal Priorat 2017 ist so ein Wein und er ist so gut, dass man von ihm nicht mehr genug bekommt. 94 Punkte zu diesem Preis - im Priorat eine Entdeckung mit Seltenheitswert.

Tasting Note

Vom ersten Moment an ist dies ein herrlich intensiver und konzentrierter Priorat. Der tief purpurrote Wein duftet wie ein ganzer Früchtekorb mit Blaubeeren und Brombeeren, Pflaumen und Schwarzen Johannisbeeren, reifen Kirschen und Blutorangen. Garniert wird die Frucht mit Vanille, Mokka und Toffee, Süßholz und gegrillten Kräutern. Am Gaumen fühlt sich der Priorat seidig und samtig an mit einer höchst reifen Frucht, die sich mit schmelzender Schokolade, Karamell und Holz verbindet.

Passt zu

Kurzgebratenem Lamm und Rind vom Grill sowie zu Grillgemüse.

Weingut

Vega Escal gehört zur Giménez-Weindynastie. Die Gruppe wurde von der Familie Giménez ursprünglich vor rund 60 Jahren in Mendoza in Argentinien gegründet. Die spanischen Auswanderer erzeugten dort Wein, wollten dies aber auch wieder dort tun, wo sie ihren Ursprung hatten: in Spanien. Nach und nach haben die Giménez Weingüter in Tarragona, in der Rioja, im Priorat, in der Ribera del Duero und in Rueda gegründet. Die Weinberge sind oft alt und werden mit dem Respekt vor der Natur gepflegt. Die Weingüter selbst gehören zu den modernsten in Europa. Geleitet wird Reserva de la Tierra heute von Felipe Giménez.

Vinifikation

Der Vega Escal Priorat ist eine Cuvée aus 27 % Merlot, 26 % Garnacha Negra, 25 % Cabernet Sauvignon 15 % Cariñena und 7% Syrah. Die Frucht stammt aus verschiedenen Weinbergen rund um den Cru-Weinort Gratallops im Priorat. Die einzelnen Sorten wurde nach der Vergärung über acht Monate hinweg in 228-Liter-Fässern aus teils französischer, teils amerikanischer Eiche ausgebaut und dann kuvetiert.