Magnum «Voltons» Vi de Paratge - La Vilella Alta 2019

Produzent	La Conreria d'Scala Dei
Land/Gebiet	Spanien/Priorat
Appellation	Priorat D.O.Q.
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Cariñena (60%), Garnacha Tinto (40%)
Anbau	Naturnah und nachhaltig
Ausbau	18 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	0.2 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2034
Inhalt/Gebinde	1.5 ltr / 1 Stk

Das ist das urwüchsige – und für uns – neue Priorat: pikant schiefermineralisch, geschliffene Tannine, aber dafür sorglos in der Frucht und sehr zurückhaltend mit dem Holzeinfluss. Anderthalb Jahre reifte der junge Wein in gebrauchten Barriques, danach gewährte Jordi Vidal dem «Voltons» noch mal die gleiche Zeit auf der Flasche bis zur Lancierung im November 2022. Die Cariñena-Trauben stammen aus zwei uralten Rebbergen aus den Jahren 1909 und 1947, die Garnacha-Trauben kommen aus einem über 20-jährigen Rebberg, und wie üblich hier im Priorat wurzeln die Rebstöcke auf Schiefer- und Granitterrassen. Das Resultat ist grossartig: Der «Voltons» gehört in die Kategorie der schweren, aber nicht überladenen Weine, ist elegant, vielschichtig und mit einer betörenden Frucht ausgestattet. Bei diesem Wein kommt mir ein Diktum von Oscar Wilde in den Sinn: «Versuchungen sollte man nachgeben. Wer weiss, ob sie wiederkommen!»