



«Voltons» Vi de Paratge

| | |
|-------------------|--|
| Produzent | La Conreria d'Scala Dei |
| Land/Gebiet | Spanien/Priorat |
| Appellation | Priorat D.O.Q. |
| Jahrgang | 2019 |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Carinena (70%), Garnacha Tinto (30%) |
| Ausbau | 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 15.0% |
| Restzucker | 0.2 g/l |
| Trinktemperatur | 16 bis 18 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2032 |
| Inhalt | 75 cl |
| Produzierte Menge | 1800 Flaschen |
| Preis CHF | 69.00 |

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 Graniterrassen. 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!»