DRINKS.

Jean Leon 3055 Merlot - Petit Verdot, Biologisch DO/MO 2018 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408471
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Penedès (Katalonien)
Abfüller	Jean Leon, C/Doctor Jané 8, 08720 Vilafranca del Penedès, Barcelona, Spain
Marke	Jean Leon
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	mittlerer Körper mit weichen Tanninen und ausgewogener Säure, dazu Aromen von Kirschen, roten Beerenfrüchten, Pflaumenkonfitüre, Eichenholz, Schokolade, erdig-rauchigen Tönen und schwarzem Pfeffer.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 70% Merlot und 30% Petit Verdot
Etikette	verspielt
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben

Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Rotes Fleisch, Weisses Fleisch

Beschreibung

«A Man. A Time. A Wine.» - Die Rede ist von Ángel Ceferino Carrión Madrazo aka Jean Leon, der nach einem äusserst interessanten Werdegang im Jahr 1963 die Bodega Jean Leon ins Leben rief. Hierzu erwarb er 150 Hektar Land in der Region Penedès in der Nähe von Barcelona. Die Lagen jener Weinbauregion steigen vom Küstentiefland bis auf etwa 800 m Seehöhe an und profitieren von einem warmen, vergleichsweise feuchten Klima. Obwohl die meisten Weinberge von Penedès mit lokalen Sorten wie Parellada, Macabeu, Garnatxa, Monastrell oder Xarello bestockt sind, entschied sich Jean Leon dazu, die vorhandenen Rebstöcke mit französischen Sorten wie Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Chardonnay zu ersetzen. Seine Kreationen genossen hohes Ansehen und waren auch in den Kreisen der kalifornischen Prominenz, in denen Jean Leon als famoser Restaurantbesitzer verkehrte, sehr gefragt. Nachdem Jean Leon im Jahr 1996 verstarb, übernahm die Familie Torres die Leitung der Bodega. Die Weine werden seit dem Jahr 2008 nach biologischen Prinzipien hergestellt und sind entsprechend zertifiziert. Der 3055 Merlot - Petit Verdot stützt sich auf das Traubengut von Rebstöcken, die im Jahr 1997 (Merlot) bzw. 2006 (Petit Verdot) auf einer Fläche von 20 ha mit lehmig-kalkigem Boden gepflanzt wurden. 2010 brachte man den ersten Jahrgang des Blends heraus - die Nummer 3055 bezieht sich auf Jean Leons einstige Taxifahrerlizenz in New York. Die Trauben wurden Mitte September geerntet und zu Maische verarbeitet, die anschliessend eine 15-tägige alkoholische Fermentation im Edelstahltank durchlief. Der Most blieb während zwölf Tagen in Kontakt mit den Traubenschalen, wodurch er eine purpurrote Farbe annahm und mit Aromen sowie Gerbstoffen angereichert wurde. Nach einer teilweisen Reifung im Eichenholzfass konnte der Rotwein im Juni des darauffolgendes Jahres in die Flasche gefüllt werden. Der Merlot - Petit Verdot wird idealerweise mit Fisch- oder Fleischgerichten kombiniert.