

2013 Esplendor Vardon Kennett



Artikelnummer	00201113
Erzeuger	Miguel Torres
Land	Spanien
Anbaugebiet	DO Penedès
Rebsorten	55% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 5% Xarel·lo
Farbe	weiß
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	1

Beschreibung

Farbe: hellgolden glänzend mit feiner, anhaltender Perlage
Duft: im Bouquet elegant, intensiv und delikater zugleich mit feiner Balance von duftiger frischer Rebsortenfrucht (Steinobst, Zitrusfrüchte), zarten Röst- und Briochenoten der Hefesatzreife und mineralischen Anklängen, die das heimische Terroir der Cuvée verraten
Geschmack: elegant und frisch auch am Gaumen, ein ausdrucksvoller Botschafter seiner Trauben ebenso wie der hoch gelegenen Weinberge, in denen sie reifen, intensiv und sehr lang anhaltend, pure Finesse mit vielversprechendem Potenzial

Serviervorschlag

als eleganter Aperitif zu pikantem Blätterteiggebäck, geräuchertem Fisch (Lachs, Forelle), gratinierten Austern, Soufflés oder auch zu mittelwürzig gereiftem Weichkäse

Alkoholgehalt	12.0 %
Allergene und Zusatzstoffe	Sulfite

Herstellung

Alle Trauben wurden in der ersten Septemberwoche parzellenweise von Hand gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht, hier im Ganzen gepresst und im Tank sowie in Fässern aus französischer Eiche (zwölf Prozent der Moste) mit ausgewählten Naturhefen vergoren. Um die hohe natürliche Säure des Jahrgangs 2013 leicht abzumildern, machten alle Weine nach abgeschlossener alkoholischer Gärung den biologischen Säureabbau, wurden dann zur finalen Cuvée vermählt und diese zur traditionellen Flaschengärung oder prise de mousse abgefüllt. Mindestens 30 Monate reifte der Esplendor auf dem Hefesatz, wurde dann degorgiert, mit einer Dosage von 4 g/l Zucker als Extra Brut eingestellt und schließlich als erster Premium-Jahrgangsschaumwein aus dem Hause Torres zum Genuss freigegeben. Wegen der geringen Produktion, sind die Mengen streng limitiert.

Weinnotiz

Ausschließlich Trauben, die im Jahr 2013 in kleinen ausgewählten Parzellen des Alt Penedès gelesen wurden, traditionelle

Flaschengärung und viele Monate Flaschenreife verleihen Torres erstem Premiumschaumwein seinen klaren Jahrgangs- und Herkunftscharakter, seine exquisite Frische und Finesse. Mireia Torres Maczassek, die das neue Schaumweinprojekt der Familie leitet, erklärt: Wir wollten einen Schaumwein mit ganz eigenem Stil, mit klar priorisierter Frische und einer fast femininen Eleganz. Ein recht spezielles Projekt, für uns aber der Weg zu einem wirklich neuen Konzept zur Bereitung hochwertiger Premiumschaumweine. Benannt ist die neue Cuvée nach dem britischen Seehandelskaufmann Vardon Kennett, der sich Anfang des 19. Jahrhunderts im Penedès inmitten der Weinberge niedergelassen hatte. Dazu Miguel Torres Maczassek, Mireias Bruder und Geschäftsführer der Gruppe: Große Weine entstehen in einzigartigen Weinbergen mit einer einzigartigen Geschichte [], die wir nur vor dem Vergessen retten müssen. Die Geschichte von Vardon Kennett ist eng verknüpft mit dem Weingut der Familie Torres in Santa Margarida d'Agulladolç. Denn genau hier, wo Torres heute erstmals einen Premiumschaumwein bereitet, hatte der Brite gelebt. Daniel Vardon Kennett wurde 1781 auf der Kanalinsel Guernsey in eine Familie berühmter Seehandelskaufleute geboren und setzte, natürlich, die Familientradition fort. Als ihn eine Handelsroute erstmals nach Barcelona führte, verfiel er der Stadt, ihrer Kultur und den Weinen der Region. So sehr, dass er beschloss, sich nun ausschließlich dem Export der lokalen Weine nach England und Saint Peter Port in Guernsey zu widmen. Jahre später heiratete Vardon Kennett die aus Barcelona stammende María Francisca de Ferrer und begann mit ihr gemeinsam ein neues Leben in Santa Margarida d'Agulladolç, im Alt Penedès. Daniel Vardon Kennett verstarb im Alter von 54 Jahren ohne Nachkommen, sein Grabstein in der romanischen Kapelle von Santa Margarida d'Agulladolç trägt die letzten Worte, die ihm seine Ehefrau widmete. Das ehemalige Haus der beiden ist heute das Weingut, auf dem die Cuvée Esplendor entsteht. Es wurde mit Rücksicht auf die Architektur der alten Gebäude und ihre harmonische Einbindung in die Umgebung behutsam renoviert und ist nun mit allen notwendigen Anlagen zur Schaumweinbereitung, einem kleinen Reifekeller sowie einem Ausstellungs- und Verkostungsraum für künftige Besucher ausgestattet. Vardon Kennett stand nicht nur bei der Namensgebung der Cuvée Pate. Auch das Design der Flasche erinnert an ihn und seine Seehandelsvergangenheit. Die Oberfläche lässt an einen Sandstrand denken, in dem das Meer seine feinen Furchen hinterließ, das Etikett ist wie eine Muschel geformt. Die Wappen unterhalb der Kapsel sind eine Reproduktion der originalen Wappen der Finca, die noch heute auf der Außenwand der Bodega zu sehen sind. Obwohl die Cuvée Esplendor by Vardon Kennett wie Cava oder Champagner nach der traditionellen Methode, also mit Zweitgärung in der Flasche erzeugt wird, entschied man sich gegen eine Kennzeichnung als DO Cava, um Jahr für Jahr selbst die Weinberge bestimmen zu können, aus denen seine Trauben stammen. Miguel Torres: Der drohende Klimawandel macht uns Sorgen; um jederzeit auf Trauben aus kühleren Lagen zurückgreifen zu können, wollten wir uns nicht den Gebietsgrenzen der DO Cava verpflichten.

Zutaten

EAN-Code
EAN-Code Karton
Inverkehrbringer

8410113009456
8410113699466
Miguel Torres S.A.
08720 Vilafranca del Penedes
Spanien