



00201116 | 2016

## ESPLENDOR VARDON KENNETT



Miguel Torres



Spanien  
Katalonien Penedès



trocken



60% Pinot Noir, 34% Chardonnay, 6% Xarello



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Blassgoldene Farbe, mit zarten, lebhaften Bläschen. Verführerisch und duftend, mit feinen Noten von tropischen Früchten (Ananas) und Äpfeln, die von köstlichen Biskuit- und Blätterteignoten begleitet werden. Am Gaumen fröhlich, ausdrucksstark und vollmundig mit geschmackvollem Aroma. Guter Nachhall, mit einer anhaltenden Cremigkeit (frische Sahne) und einem trockenen, eleganten Abgang. Als eleganter Aperitif zu pikantem Blätterteiggebäck, geräuchertem Fisch (Lachs, Forelle), gratinierten Austern, Soufflees oder auch zu mittelwürzig gereiftem Weichkäse



Speiseempfehlungen

Antipasti  
Tintenfisch  
Hummer/Languste  
Austern  
Pasta



Serviertemperatur

7.0 °C bis 8.0 °C



Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeit

sehr gut  
1-2 Jahre

### HERKUNFT

Qualitätsstufe DO - Denominación de Origen

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung Flaschenvergärung

Reifung in Flaschenreifung 86 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton  
8410113009456  
8410113699459

### ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 6.5 g/L

Restzucker 3.0 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Miguel Torres S.A.  
08720 Vilafranca del Penedes  
ES



## WEINBEREITUNG

Der Vardon Kennett ist ein hochwertiger Schaumwein, der nach der traditionellen Methode hergestellt wird. Die handgelesenen Trauben werden schonend im Ganzen gepresst, wobei nur die erste Pressung von 50 % verwendet wird, um höchste Qualität zu gewährleisten. Ein kleiner Teil (9 %) des Weins fermentiert in Eichenfässern, während 30 % eine malolaktische Gärung durchlaufen, was ihm eine weiche, cremige Textur verleiht. Nach der zweiten Gärung in der Flasche reift der Schaumwein beeindruckende 86 Monate auf der Hefe, was ihm eine feine Perlage, komplexe Aromen von Brioche, reifen Früchten und eine elegante Tiefe verleiht. Ein außergewöhnlicher Schaumwein mit Struktur, Frische und langem Nachhall.

## PRODUZENTEN-INFO

Familia Torres – das sind bis heute fünf Generationen, die sich seit der Gründung des Weinguts 1870 mit Herz und Seele dem Wein verschrieben haben. Im Penedès lassen sich die Wurzeln der Familie sogar bis vor über 300 Jahren zurückverfolgen, als Ihre Vorfahren dort die ersten Reben pflanzten.

Nach und nach expandierte das Unternehmen in weitere Prestigeregionen Spaniens und erzeugt heute auch Spitzenweine in [Chile](https://www.weinwolf.de/laender-regionen/weitere-laender-regionen/chile) und [Kalifornien](https://www.weinwolf.de/laender-regionen/usa/kalifornien). Eines der zweifellos verdienstvollsten Mitglieder ist Miguel A. Torres. Er ist ein Avantgardist des modernen Weinbaus und setzt sich unermüdlich dafür ein, den Co2-Abdruck des Unternehmens so klein wie möglich zu halten. So konnte der Co2-Ausstoß von Torres bereits um 30 % reduziert werden. Mittlerweile hat er den Stab an die 5. Generation weitergegeben, die weiterhin ambitionierte Klimaziele verfolgt: Bis 2030 soll der Co2-Ausstoß um weitere 25 % auf -55 % reduziert werden.