

BLANC DE CLOSOS

902021006

Weißwein 2021



Seit jeher werden an den „Costers“, wo Rote Garnacha und Cinsault wachsen, auch einzeln stehende Reben weißer Sorten angebaut. Das diente und dient dazu, die Produktionsmenge, die Säure und den Alkoholgehalt auf einem bestimmten Niveau zu halten. Dieser Brauch hat sich als ein kleiner „Schatz des Weinbaus im Priorat“ bis heute bewahrt. In den kleinen, als „Closos“ bezeichneten Weingütern rund um Bellmunt findet man noch heute inmitten der alten Rebstöcke roter Sorten einige weiße Traubensorten. Aus ihnen stellen wir diesen Blanc de Closos her. Ein penetranter und potenter Wein mit fast rauen Tönen, der an die Frische in den ächten der Traubenreife erinnert.

HERSTELLUNG

Die Trauben werden per Hand geerntet, ausgelesen, entstielt, gepresst und in die Wanne gefüllt, um zu Rotwein zu vergären: Der Most bleibt im Kontakt mit der Schale. Nach der Gärung mazeriert der Wein 4 Monate lang zusammen mit den Schalen und dem Most in einem mit Wein vorbehandelten 600-Liter-Barrique.

VERKÖSTIGUNGSNOTIZ

Die Aromen sind ein Ausdruck des frischen zitrusfruchtigen Charakters der Weißen Grenache aus dem Priorat. Er besitzt Nuancen von Obstschalen und aromatischen Kräutern sowie einen Hauch von Kernobstsorten wie Pfirsich. Im Mund ist er spritzig und lebhaft mit eindeutigen mineralischen Nuancen. Gleichzeitig liegt ein starker persistenter und voluminöser Ausdruck vor. Die Mazeration des Mosts mit dem Trester verleiht ihm Struktur. Wir erwähnen immer wieder gerne, was die Priorat-Gegend ausmacht – nämlich Gleichgewicht zwischen Natur und Tradition.

GASTRONOMIE

Ein passender Wein zu gedämpften Meeresfrüchten, wie Miesmuscheln, Garnelen oder Venusmuscheln. Noch besser passt er aber zu Meeresfrüchtegerichten mit Soße. Das säuerliche Fleischige des Blanc de Closos passt perfekt zu leicht fettigem Geflügel (gefüllte Poularde, Wachteln, Grillhahn nach katalanischer Art und Hühnchen mit Soße). Dazu schmecken wenig gereifte Käsesorten, insbesondere cremige Sorten.

Önologe: Jose Mas Barberà.

Winzer: Josep Ramón Sedó Cabré.

Rebsorten: 100 % weiße Grenache von alten Reben.

Landgut: Aubagues, Bancalets und Sant Martí (Bellmunt del Priorat).

Jahr des Anbaus: 1929.

Landwirtschaft: Ökologisch.

Oberfläche: 1 Ha.

Pflanzdichte: zwischen 2.000 und 2.500 Rebstöcken pro Hektar.

Reberziehung: Rebschnitt in Kelchform.

Boden: Sandiger Schiefer.

Orographie: Hänge mit 25 bis 40% Gefälle.

Ausrichtung: Norden.

Höhe: zwischen 200 und 300 Meter über dem Meeresspiegel.

Mikroklima: Mittelmeerklima.

Mittlere Niederschlagsmenge: 350 – 500 mm.

Jährlicher Sonnenstundendurchschnitt: 2.800 - 3.000 h.

Datum der Weinlese: zwischen dem 25. August und dem 7. September.

Klärung: no

Kaltstabilisierung: no

Filtration: Sicherheitsfiltration vor der Abfüllung.

Alkohol: 13 % vol.

Säuregehalt gesamt: 5,80 g/l.

pH: 3,35 g/l in Weinsäure.

Flüchtige Säure: 0,40 g/l in Essigsäure.

Optimale Verzehrtemperatur: 11 - 12 °C

Anzahl der Flaschen: 950

