

# ROCAFOSCA BLANC

9050302006

Weißwein 2022



Die Auswahl der besten Weißweintrauben bedeutet eine weitere Einschränkung ihrer ohnehin schon knappen Verfügbarkeit. Aber es lohnt sich auf jeden Fall, denn ihre Frucht ist von erstaunlicher Tiefe und Lebendigkeit. Rocafosca ist ein Ensemble von Ausdrucksmöglichkeiten: von reinen mineralischen Noten bis hin zu Zitrusfrüchten und blumigen Nuancen; sie werden gesäumt von der mediterranen Natur – einer rauen Welt, die von der Landschaft, dem Klima und der Geschichte des behutsamen Weinbaus geprägt ist. Rocafosca ist der maximale Ausdruck zahlreicher Energien.

## HERSTELLUNG

Bei der 15-tägigen Fermentierung werden die Trauben mit der Maische vergoren.

## VERKÖSTIGUNGSNOTIZ

In der Nase finden wir die markante Persönlichkeit der Garnacha Blanca aus dem Priorat und charakteristische Nuancen von weißen Blüten, aromatischen Kräutern und Fruchtschalen. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig mit Zitrusaromen und geräucherten Noten. Im Abgang ist er sehr persistent mit einem Hauch von Süße, die überrascht und ausgesprochen anziehend ist.

## GASTRONOMIE

Der Wein eignet sich perfekt als Tropfen für Zwischendurch, als Aperitif und zu Meeresfrüchte- und Fischgerichten. Er kann aber auch zu vielen anderen Speisen genossen werden, wie zu Frühlingspilzen, winterlichen „Xatonadas“ oder fetten Sardinen im Herbst.

**Önologe:** Jose Mas Barberà.

**Winzer:** Josep Ramon Sedó Cabré.

**Rebsorten:** 55 % weiße Grenache, 35 % Macabeo, 8 % Pedro Ximenez und 2 % Muscat.

**Landgut:** Mas Alsera (Torroja del Priorat); Aubagues und Sant Martí (Bellmunt del Priorat); Planets (La Vilella Baixa).

**Jahr des Anbaus:** von 1937 bis 2000.

**Landwirtschaft:** Ökologisch.

**Oberfläche:** 3 Ha.

**Pflanzdichte:** zwischen 3.000 und 3.500 Rebstöcken pro Hektar.

**Reberziehung:** Rebschnitt in Kelchform.

**Boden:** eisenhaltiger Ton und devonischer und sandiger Schiefer.

**Orographie:** auf schmalen Terrassen angelegte Rebflächen.

**Ausrichtung:** unterschiedliche Ausrichtungen überwiegend Nordost und Nordwest.

**Höhe:** 300 Meter über dem Meeresspiegel.

**Mikroklima:** Mittelmeerklima mit maritimem Einfluss

**Mittlere Niederschlagsmenge:** 350 – 500 mm.

**Jährlicher Sonnenstundendurchschnitt:** 2.800 - 3.000 h.

**Datum der Weinlese:** zwischen dem 24. August und dem 7. September.

**Klärung:** no

**Kaltstabilisierung:** no

**Filtration:** Sicherheitsfiltration vor der Abfüllung.

**Alkohol:** 13 % vol.

**Säuregehalt gesamt:** 6,20 g/l.

**pH:** 3,35 g/l in Weinsäure.

**Flüchtige Säure:** 0,50 g/l in Essigsäure.

**Optimale Verzehrtemperatur:** 11 - 12 °C

**Anzahl der Flaschen:** 7.000

