

BLANC DE CLOSOS
**Frischer und ausgeglichener
Charakter**



COSTERS DEL PRIORAT
VINYES I CELLERS

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA PRIORAT

Costers del Priorat, SAT
43737 Bellmunt del Priorat – Spain
info@costersdelpriorat.com
Tel.: +34 618 203 473
www.costersdelpriorat.com

TECHNISCHE DATEN

BLANC DE CLOSOS VINYES VELLES

Frischer und ausgeglichener Charakter



Weinstock und Anbau

Sorten: überwiegend Weiße Grenache mit geringen Anteilen an Macabeo, Gelbem Muskateller und Xarel-lo (der im Priorat als Cartoixà bezeichnet wird).

Pflanzdichte: zwischen 2.000 und 2.500 Rebstöcke pro Hektar.

Reberziehung: Rebstöcke in Kelchform, die in felsigen Schieferböden angepflanzt werden.

Mittlere Niederschlagsmenge: 350-500 mm.

Jährlicher Sonnenstundendurchschnitt: 2.800-3.000.

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.

Analyse

Alkohol 13,5%	Säuregehalt gesamt: 5,80 g/l	pH- Wert 4,10	Flüchtige Säure: 0,40 g/l
------------------	------------------------------------	---------------------	---------------------------------

Seit jeher werden an den „Costers“, wo Rote Grenache und Cinsault wachsen, auch einzeln stehende Reben weißer Sorten angebaut. Das diene 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 Weinanbaus 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 Ächtern der Traubenreife erinnert.

Verkostigungsnotiz

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.

Wir empfehlen den Genuss bei 11 bis 12 Grad.

