

BLANC DE PISSARRES

**Lebendige und mineralische Eleganz**



**COSTERS DEL PRIORAT**  
VINYES I CELLERS

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA PRIORAT

Costers del Priorat, SAT  
43737 Bellmunt del Priorat – Spain  
[info@costersdelpriorat.com](mailto:info@costersdelpriorat.com)  
Tel.: +34 618 203 473  
[www.costersdelpriorat.com](http://www.costersdelpriorat.com)

TECHNISCHE DATEN

## BLANC DE PISSARRES

### Lebendige und mineralische Eleganz



#### Weinstock und Anbau

**Rebsorten:** 60% Weiße Grenache, 30% Macabeo und 10% Pedro Ximénez.

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

**Reberziehung:** Rebschnitt in Kelchform ohne Gerüst und mit Drahtgerüst.

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

**Jährlicher Sonnenstundendurchschnitt:** 2.800-3.000.

#### Herstellung

The grapes are selected, destemmed and macerated for three days. Then the must is pressed gently with the remaining stems. The fermentation begins spontaneously, partly in stainless steel tanks, partly in French oak barrels of 225-litres capacity.

#### Analyse

Alkohol 14,5%	Säuregehalt gesamt: 6,20 g/l	pH- Wert 3,40	Flüchtige Säure: 0,50 g/l
------------------	------------------------------------	---------------------	---------------------------------

Sehr limitierte Auflage und der einzige Weißwein Costers del Priorat; er stammt von ausgewählten Parzellen der Fincas Sant Martí und Mas Alsera. In ihm sind die Expressionen der einheimischen Sorten vereint: die mineralische Tiefe von Macabeo; die zitrusfruchtige, mediterrane Energie der Weißen Grenache und die Wärme der Pedro Ximénez. Reinheit und Frohsinn in einem Wein, der zu allen Gelegenheiten passt.

#### Verköstigungsnotiz

In der Nase finden wir die markante Persönlichkeit der Weißen Priorat-Grenache und charakteristische Nuancen weißer Blüten, aromatischer Kräuter und Fruchtschalen. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und bietet Zitrusaromen und geräucherte Noten. Im Abgang ist er sehr persistent mit einem Hauch von Süße, die überrascht und ausgesprochen anziehend ist. Er hat das warme und bezaubernde Flair der Sorte Pedro Ximénez, das mit der frischen, authentischen Mineralität im interessanten Gleichgewicht steht.

#### Gastronomie

Der Wein eignet sich perfekt als Tropfen für Zwischendurch, als Aperitif und zu Meeresfrüchte- und Fischgerichten. Er kann aber auch zu den unterschiedlichsten Rezepten genossen werden und ist eindeutig jahreszeitenbedingt: Frühlingspilze, frühe Erbsen, winterliche „Xatonadas“, fette Sardinen im Oktober...

Wir empfehlen den Genuss bei 11 bis 12 Grad.

