

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

🍷 Weißwein · Mas Donis Blanco · Spanien

Produzent: Celler de Capçanes

Rebsorte/n:

60% Garnacha blanca, 40 % Macabeo > autochton, weiß

Herkunftsbezeichnung: DO Montsant, Spanien **Jahrgang:** 2022

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, junger frischer Weißwein für den baldigen Genuss

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: Helles Zitrusgelb mit weißen Einflüssen

Duft: Die Aromen sind sofort präsent, herrliche Grapefruitnoten gepaart mit Kräuterwürze, Kafirlimette und Passionsfrucht.

Geschmack: Trocken und frisch mit lebendiger Säure, subtile Fruchtaromen, fruchtiger Geschmack erinnernd an grüne Früchte und zarte Blüten. Schlank, gerade aus, ein Hauch Mineralik, ausgewogen mit einem Touch Schmelz.

Fazit: Ein frischer junger zugänglicher Weißwein für den leichten unkomplizierten Genuss.

Verwendung / Speisenempfehlung: Ein Wein mit Schmelz macht sich gut zu Speisen mit Schmelz. Ein Hoch auf die Spargelzeit.

Fisch in Butter gebraten, weißer Spargel, neue Kartoffelchen und zerlassene Butter. Ferner Gerichte mit etwas Süße wie beispielsweise gebackener Kürbis, Couscous oder knackige Salate mit Feta, grilliertes mariniertes Gemüse > rote Paprika, gelbe und grüne Zucchini, Caprese, Gnocchi mit Pesto und süßen Kirschtomaten, Kotelett mit Honigmöhrrchen & Püree, gratinierter Blattspinat, Risotto, uvm.

Ursprung / Winzer:

Der Mythos Spanien sei ein Rotweinland hält sich hartnäckig. Den großen Rotweinen Spaniens sei hiermit Respekt gezollt. Dennoch ist das ein wenig zu einseitig betrachtet. Spanien ist geologisch vielseitig beschaffen. Das spielt auch der Vielseitigkeit im Weinbereich in die Karten. Helle Trauben mögen es i.d.R. gerne etwas kühler. Ergo, dann werden sie auch an kühleren Orten aufgezogen. Das sind meist größere Höhen oder wohl beschattete Plätze. Das richtige Maß ist wichtig. Wie bei so Vielem. Rebstöcke können am richtigen Platz ihre sortentypische Aromatik besser ausprägen. Um Witterschwankungen auszugleichen, ist der Winzer stets parat. Dem Laubmanagement wird dazu eine bedeutende Rolle zugewiesen. Je nach Sorte und Einflüssen mit dem optimalen Maß Sonne und Schatten.

Sensorische Eindrücke 1 > sehr wenig - 10 > sehr viel:

Fruchtigkeit: 5

Süßegrad: 2

Balance: 7

Länge: 3

Intensität: 4

Komplexität: 4

Potenzial: 2023 beste Trinkreife, Lagerung 1 weiteres Jahr

Lage / Boden / Klima:

Montsant, Katalonien, nordwestlich von Tarragona 150 bis 450 ü.d.M. Karger Boden > Granit und Schiefer > reich an Mineralien Mediterranes Klima mit maritimen Einflüssen > mit sehr warmen relativ trockenen Sommern und milden Wintern dazu relativ große Tag-/Nacht Temperaturunterschiede, die eine langsame Reifung der Beeren am Stock begünstigen

Anbau / Ernte:

Die Garnacha blanca Rebstöcke sind etwa 10 bis 45 Jahre alt. Macabeo ist etwa 20 bis 40 Jahre alt. Beide Sorten werden in traditioneller Buscherziehung kultiviert.

Im Weingarten wird grösstenteils händisch bearbeitet. Man nutzt lediglich eine leichte maschinelle Unterstützung bei der Bodenbearbeitung. Anbau > Ertragsreduziert auf ca. 50 hl/ha > pro Rebstock ca. 1000 bis 1500 g Traubenmaterial, Ernte > von Hand > Ende August bis September

Weinbereitung:

Beide Rebsorten werden schonend separat verarbeitet. Garnacha zunächst mit Beerenhäuten für ein reichhaltigeres Mundgefühl und Macabeo ohne für die Frische. Sanftes Pressen, alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur 14-16 °C im Edelstahltank, Kaltstabilisation, Reifephase auf der Feinhefe im Edelstahltank, sanftes Filtern, Flaschenabfüllung

Produktion: 16.000 Flaschen **Genusstemperatur:** 8-10 °C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 13 % vol., Restzucker 0,4 g/l, Säure 5,3 g/l, Vegan

Ursprungsland: Spanien

Allergene: Enthält Sulfite

Produzent: Celler de Capçanes, Llaberia 4, 43776 Capçanes, -Tarragona, Spanien

