

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

🍷 Weißwein · Mas Picoa Flor en Flor Blanco · Spanien

Produzent: Celler de Capçanes

Rebsorte/n:

100% Garnacha blanca > autochton, weiß

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

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, junger frischer Weißwein für den baldigen Genuss

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: Helles zitrusgelb mit weißen Reflexen

Duft: Zunächst etwas verhalten, dann folgen fruchtige Aromen tropischer Früchte > rosa Melone, frische Ananas. Hinzu kommen Eisbonon und frische Kräuter > ein Hauch Minze

Geschmack: Ein echter Frichekick - Sehr trocken, dabei angenehm feinfruchtig. Hält was der Duft verspricht. Schlank, feingliedrig mit gut eingebundener Säure. Spürbare Mineralität und passendem Finale

Fazit: Ein frischer leichter Weißwein mit animierendem Wesen

Verwendung / Speisenempfehlung: Ein Allrounder, von Aubergine über Falafel und feinem Seafood bis hin zur Zitronentarte

Diese frische Salzigkeit passt gut zu leicht süßen und erdigen Noten von z.B. Roter Beete, Rübchen und Wurzeln. Frische Früchte wie Mango oder karamellierte Nüsse auf gratiniertem Ziegenkäse machen sich gut. Wer Meeresfrüchte schätzt ist mit diesem Wein auf der sicheren Seite. Es darf etwas besonderes sein? Probieren Sie frische Austern dazu. Wer gern grillt ist mit Schwein gut bedient. Alles in allem kann man mit diesem Wein den ganzen Abend verbringen, denn er stimuliert und macht nicht satt. Eine Eigenschaft die gerade in der Sommerzeit großartig ist.

Ursprung / Winzer:

Mas Picoa was bedeutet das? Mas ist das Gut und Pic die Spitze eines Bergs. Hier in Bezug auf einen Berg der quasi zu Capçanes gehört. Die Trauben für diesen Wein wachsen in der Terra Alta bei lieben Freunden, die Lesematerial höchster Güte erzeugen. In diesem Wein können Sie Mineralität spüren. Ein hohes Gut in Kennerkreisen. Leider wird die Begrifflichkeit oft unkorrekt verwendet. Nur so viel: Mineralität kann man nicht schmecken. Sie riecht nicht und ist nicht salzig. Was oft verwechselt wird. Dieser Wein hat etwas salziges im Aroma ja, aber die Mineralität können Sie lediglich spüren und zwar an den Zähnen und am Kribbeln in der Nase, wenn Sie am Wein riechen. Das Ganze nennt sich dann Extraktlichte.

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

Fruchtigkeit: 4

Süßegrad: 2

Balance: 8

Länge: 4

Intensität: 4

Komplexität: 5

Potenzial: bis 2023 beste Trinkreife, Lagerung bis 2 weitere Jahre

Lage / Boden / Klima:

Montsant, Katalonien, nordwestlich von Tarragona

Karger Kalkboden in der unteren Terra Alta auf 150 - 450 ü.d.M., reich an Mineralien > Kalium

Mediterranes Klima mit maritimen Einflüssen und relativ großen Tag-/Nacht Temperaturunterschieden

Anbau / Ernte:

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.

Die Garnacha blanca Rebstöcke sind etwa 40 bis 50 Jahre alt.

Sie werden in traditioneller Buscherziehung nah am Boden kultiviert.

Im Weingarten wird grösstenteils händisch bearbeitet. Man erleichtert sich die Bodenbearbeitung mit etwas maschineller Unterstützung, dafür punktgenau und so nur so viel wie nötig > Ressourcen schonend.

Ertragsreduzierung auf ca. 50 hl/ha > pro Rebstock ca. 1000 bis 1500 g Traubenmaterial, Ernte > von Hand > in den frühen Morgenstunden > früh im September

Weinbereitung:

Schonende Verarbeitung > sanftes Pressen, alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur 14-16 °C im Edelstahltank, Kaltstabilisation, Reifephase auf der Feinhefe im Edelstahltank, sanftes Filtern, Abfüllung

Produktion: etwa 6.000 Flaschen

Genusstemperatur: 8-10 °C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 13 % vol., Restzucker 0,4 g/l, 4,6 g/l. Säure, Vegan

Ursprungsland: Spanien

Allergene: Enthält Sulfite

Produzent: Celler de Capçanes, Llaberia 4, 43776 Capçanes,

-Tarragona, Spanien

