Garnatxa Blanca »Loxarel« D.O. Penedès

Loxarel Vitivinicultors

Alkohol: 14.5 Vol %
Optimale Reife: - 2029
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Amphore | ungeschwefelt | ungeschönt | unfiltriert | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,24

0,75l
SPW23820

Grenache = Garnatxa = Cannonau = die meistangebaute rote Rebsorte
der Welt gibt
es in rot und in weiß. Hier »Garnatxa Blanca«, die weiße Variante. Sie ist sehr populär im Süden Frankreichs und in Katalonien,
weil sie sich in der Klimakrise als besonders gut adaptiert an deren
Herausforderungen erwiesen hat.
Eine Bereicherung der geschmacklichen Vielfalt. Bei Loxarel stehen ihre Reben auf einer biodynamisch bewirtschafteten
Lage auf einem kargen, steinig kalkhaltigen Hang
in der kühlen Höhe des Alto Penedès. Die Rebsorte ist resistent gegen Trockenheit, oxidiert während
der Weinbereitung aber schnell. Deshalb baut man sie bevorzugt im neuen Holzfaß aus und läßt sie dort lange auf der
Voll- bzw. Feinhefe reifen.
Nur wenn die Rebsorte draußen im Weinberg gefordert wird, bringt
sie das, was sie auszeichnet: Ein kristallin strukturiertes Mundgefühl,
das an guten weißen Burgunder erinnert, sich dann aber mundfüllend
geschmeidig entfaltet, fast schon cremig und überraschend
ausgewogen, durchzogen von einer unerwartet straffen, aber nicht
sauer wirkenden (Niedrig-pH)-Säure, die dem Wein enorme Länge
verleiht, vor allem, wenn er ausreichend dekantiert wurde und nicht
eiskalt serviert wird. Seine druckvolle Mineralität und seine strukturelle
Präzision lassen Grenache Blanc wie diese über viele Jahre zu
begeisternd charaktervollen Weißweinen voller Körper und Komplexität
heranreifen.
Da der Wein noch sehr jung ist, besitzt er derzeit nur blassweiße Farbe mit leicht goldenen Reflexen. Sein Duft erinnert an weiße Früchte, vor allem Birne, aber auch Zitrusfrüchte. Der Holzausbau sorgt für feine Brioche-Noten und einen Nachklang, der an süße Früchte erinnert. Ein komplexer Weißwein, der aber elegant und originell
schmeckt und sich hervorragend macht zu Süßwasser-Weißfisch, zu Kabeljau, zu gekochten Meeresfrüchten aller Art, aber auch
zu originellen Reisgerichten und zu hellem Geflügel und Kalb.

K&U
www.weinhalle.de