



Garnatxa Blanca »Loxarel« D.O. Penedès Loxarel Vitivinicultors

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.

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



www.weinhalle.de