



Mattaraña Blanco 2022

45% Viognier 28% Garnacha blanca 27% Chardonnay

13 % alc., 5,9 g/l Gesamtsäure, 1 g/l Restzucker

Weinberg:

Chardonnay gepflanzt 1987, Viognier gepflanzt 2000, Garnacha Blanca gepflanzt 2016

Lesedatum: September 2022

Weinausbau:

45 % Viognier im Edelstahltank

28% Garnacha Blanca im Edelstahl

27% Chardonnay im Barrique

Abfülldatum: 27.03.2023

erzeugte Flaschen: 2800 Fl. à 75cl.

Eine gelblich grüne Farbe lässt einen erfrischenden, lebendigen Weisswein erwarten. In der Nase finden sich Düfte von Netzmelone, Heu, Weinbergpfirsich, gelbgrünen Äpfeln und Trockenfrüchten. Im Gout kommt ein eleganter Weisswein auf den Gaumen, trocken mit sehr moderater Säure und fast keinem Restzucker. Die Aromen erinnern an Frühlingswiese, Melone, etwas Bitterorange.

Der Körper ist mittengewichtig, somit eignet sich der Wein sehr gut zum Aperitif, aber auch zu Gemüsegerichte, Fisch, Fleisch mit hellen Saucen ist er ein perfekter Partner.

Ich empfehle den Mattaraña 2022 schon ab Frühjahr 2023; er ist sicherlich ein anpassungsfähiger Wein zu vielen Gelegenheiten und er wird über die nächsten 3-4 Jahre sehr gut munden.

Cretas, 27.03.2023

Stefan Dorst
Önologe der Bodega Venta d'Aubert