



## Mattaraña Blanco 2017

80 % Garnacha, 20 % Chardonnay  
14,0% alc, 5,8 g/l Gesamtsäure, 1,5 g/l Restzucker

Weinberg:

Garnacha, Parzelle 20,21,22 gepflanzt ~1950  
Chardonnay, Parzelle 5,6,7 gepflanzt 1987

Lesedatum: 30.08.17 Chardonnay, 04.09.17 Garnacha

Weinausbau:

Garnacha blanca reduktiv im Edelstahltank, Vergärung mit selektiertem Hefestamm  
Chardonnay im 100% neuen französischen Barriques für 6 Monate, Vergärung mit Spontanhefe

Abfülldatum: 17.04.2018

erzeugte Flaschen: 3000 Fl. à 75cl.

Dieses Jahr haben wir eine neue Variante unseres Mattaraña Blanco. Der Jahrgang 2017 stellte uns vor spezielle Herausforderungen. Durch den Spätfröste um den 20.04.2017, die Reben hatten schon 10cm Wachstum erreicht, erfroren viele Triebe, sodass etliche Weinberge erhebliche Ertragseinbußen hatten und die verbliebenen Trauben eine „satte“ Reife erreichten. Deshalb haben wir teilweise eine innovative Vinifizierungsmethode beim Mattarana blanco angewendet. Wir ernteten einen kleinen Teil des Garnacha tinta Weinbergs etwas früher und kelterten diese roten Trauben als „Blanc de Noir“. Eine Methode, mit der man aus roten Trauben weiße Weine erzeugt. Diese Vinifizierung hat in der Champagne eine Jahrhunderte Jahre lange Tradition. Man presst die ganzen Trauben sehr schonend und verwendet nur den weißen Vorlauf-Most, der zuerst abläuft. Erst bei stärkerem Auspressen kommt die rote Farbe, der Pressmost, der aber für diesen Wein nicht verwendet wird. Weißweine aus „Blanc de Noir“-Herstellung sind in der Regel gehaltvoller und körperreicher als normale Weissweine.

Mattaraña 2017 besteht aus 80% Garnacha blanca und Garnacha-„Blanc de Noir“ und 20 % Chardonnay. Die Garnacha blanca Trauben aus dem ca. 80 Jahre alten Weinberg mit der alten Gobelet-Erziehung sind immer wieder eine Freude, vollreife, kleinbeerige, goldgelbe Trauben, teils sehr dünnschalig, dass man die Kerne im Innern erkennen kann. Nach schonender Ganztraubenpressung erfolgte die leicht gekühlte Gärung bei ca. 18°C im kleinen Edelstahltank, um die saftige Fruchtaromatik zu erhalten. Dazu kam ein Anteil des körperreichen „Blanc de Noir“. Vor der Abfüllung im April entschieden wir bei den Vorverkostungen einen 20%igen Anteil Chardonnay zu cuvéeieren. Dieser Chardonnay-Anteil, der zu 100% im neuen Barriquefass vergoren war, verleiht dem Mattaraña 2017 mehr Eleganz, Finesse und Reifepotential.

In der Nase findet man Aromen von Netzmelone, Apfel, Mirabelle mit etwas Marzipan unterlegt. Mattaraña 2017 kommt frisch und gehaltvollvoll auf die Zunge, auch hier schöne Gelbfruchtaromatik, weißer Pfirsich, weißer Nougat kann ich finden. Erst beim zweiten Schluck spürt man den Gehalt und die Länge, mit der er im Mund bleibt. Dies hat sicherlich auch mit dem beträchtlichen 14%vol. Alkohol einen Zusammenhang, der dem Wein neben der Fruchtfülle ein sehr gutes Reifungspotential verleiht. Im Hintergrund steht eine feine, sehr reife Säure, die den Wein ausbalanciert.

Mattaraña Blanco 2017 empfehle ich als Essensbegleiter zu kräftigen Weißweingerichten, wie Meeresfrüchte, Paella, gebratenem oder gegrilltem Fisch, hellem Fleisch, ja auch eine hausgemachte Antipastiplatte kann ich mir perfekt dazu vorstellen.

01.05.2018

**Stefan Dorst**  
**Önologe der Bodega Venta d'Aubert**