

Freunde der Venta d'Aubert



Mattaraña Blanco 2021

50% Viognier, 30% Garnacha blanca, 20% Chardonnay
13 % alc., 5,8 g/l Gesamtsäure, 0,2 g/l Restzucker

Weinberg:

Viognier gepflanzt 2000, Garnacha Blanca gepflanzt 2016, Chardonnay gepflanzt 1987,
Lesedatum: September 2020

Weinausbau:

50 % Viognier & 30% Garnacha Blanca im Edelstahltank
20 % Chardonnay im CH-Suppiger-Barriquefass
Abfülldatum: 11.03.2022
erzeugte Flaschen: 2400 Fl. à 75cl.

Dieses Jahr präsentiert sich unser Mattaraña Blanco 2021 einerseits als erfrischender Aperowein, andererseits schmeckt er auch sehr gut zu leichten Gerichten mit Fisch, Gemüse, Pasta, Gerichten mit hellen Saucen und auch Käsevariationen.

Der Jahrgang 2021 war ein Jahrgang, genau wie ihn sich ein Weinbauer wünscht. Es gab keine Wetterkapriolen, stattdessen ausreichend Winter- und Frühjahresniederschläge, einen warmen Sommer und wunderschönes, trockenes Herbstwetter. Das Ergebnis waren vollreife Trauben mit schönem, fruchtigen Aroma.

Mattaraña Blanco 2021 ist eine Cuvee aus 50% Viognier, 30% Garnacha blanca und 20% Chardonnay. Viognier und Garnacha Blanca bauten wir 6 Monate im Edelstahltank aus, der Chardonnay Anteil verbrachte 6 Monate in Barriquefässern aus schweizer Traubeneiche der Käferei Suppiger aus Küssnacht am Rigi.

Bei der Verkostung kann man in der Nase Aromen erkennen, die an Frühlingswiese, grünes Heu, grüne Banane und Netzmelonen erinnern. Im Gout kommt was Erfrischendes auf die Zunge, -ein mittelgewichtiger Weisswein mit einer milden, reifen und zurückhaltenden Säure. Auch im Geschmack findet man Aromen von Wildblumen, Kräutern und Zitrusfrüchten. Ein konsequent niedriger Restzuckergehalt von 0,2g/l verleihen dem Mattaraña Blanco 2021 einen belebenden, trockenen Abgang.

Der Gaumen verlangt nach mehr, wenn er eingetrunknen ist. Zum Wohl.

Cretas, 28.05.2022

Stefan Dorst
Önologe der Bodega Venta d'Aubert