



Mattaraña Blanco 2023

88% Chardonnay, 12% Viognier
13,9 % alc., 5,0 g/l Gesamtsäure, 1 g/l Restzucker

Weinberg:
Chardonnay gepflanzt 1987
Viognier gepflanzt 2000

Lesedatum: August/September 2023

Weinausbau:
88% Chardonnay in neuen Barriques, 12% Viognier im Edelstahltank,
Abfülldatum: 16.03.2024
erzeugte Flaschen: 2500 Fl. à 75cl.

Gleich vorab, nach mehreren Jahren Mattaraña blanco mit Viognier Prägung, bringt uns der 2023er Jahrgang einen Weißwein, in dem die Rebsorte Chardonnay mal wieder die Hauptrolle spielt. Nicht, dass wir das im Vorfeld so geplant hatten, aber dieser Jahrgang hat uns diese Chance eröffnet, die wir nutzen wollten. Im warmen Jahrgang reiften herrliche, goldgelbe Chardonnay Trauben heran, die wir mit schönem Reifegrad per selektiver Handlese am 24.08. und 05.09.23 ernten konnten. Nach schonender Ganztraubenpressung wurden sie hälftig in neue und 1-2 gebrauchte Barrique, darunter auch in Schweizer Barriquefässer von Kuferei Suppiger aus Küßnacht, gelegt, wo sie über 6 Wochen vergoren und insgesamt 7 Monate darin reiften.

Im März kurz vor der Abfüllung entschieden wir dem Chardonnay mit 12 % Anteil frischem Viognier aus dem Edelstahltank eine Nuance Vitalität und Eleganz zu verleihen.

Ich hoffe, das ist uns gelungen. Machen wir uns an die Verkostung: eine lebendige, gelbgrünliche Farbe macht große Lust, Mattaraña blanco 2023 zu verkosten. In der Nase erkennt man Aromen, die einen an Netzmelone, Reneclaudes, weißen Nougat, vielleicht auch etwas Brioche erinnern. Im Mund zeigt Mattaraña blanco 2023 ein Feuerwerk von gelben Früchten, Ananas, weißer Pfirsich mit etwas Vanille. Insgesamt schon als körperreich, aber keinesfalls opulent würde ich ihn beschreiben, - gehaltvoll und elegant.

Gegenüber den Vorjahren, die sich aufgrund ihrer Leichtigkeit wunderbar als Aperowein eigneten, möchte Mattaraña blanco 2023 ein guter Essensbegleiter sein. Mir kommen da Klassiker wie Sole Meunière (Seezunge Müllerin) oder Felchenfilets, Meeresfrüchte Ragout, Spargel mit Hollandaise, Gemüseaufläufe und Piccata Milanese als passende Partner in den Sinn. Aber auch als gehaltvoller Aperowein wird er seine Freunde finden.

Ich empfehle den „Mattaraña Blanco 2023“ kühl bei 6-10 °C zu servieren und wünsche viel Genuss, am besten schmeckt er in den nächsten 1-5 Jahren.

12.04.2024

Stefan Dorst

Önologe der Bodega Venta d'Aubert