



Olla Blanc VdF

, 750 ml

France,

9910232173

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Hähnchen-Tajine mit Aprikosen, Ingwer und Couscous (Geflügel)

Huîtres au Muscat (Meeresfrüchte)

Tintenfisch mit Artischocken und Zitrone (Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 23.05.2025

Informationen zum Wein

Die Cuvée besteht zu etwa 50 % aus Muscat à petite grains und zu 50 % aus Macabeu. Die Trauben stammen aus früher aufgelassenen und rekultivierten Weinbergen in 500 bis 600 m Höhe. Die Böden der Weinberge bestehen aus kalkhaltigem Lehm mit hohem Eisengehalt. Die Trauben werden frühmorgens von Hand in kleinen Kisten gelesen, damit sie frisch und unversehrt in die Kellerei gelangen. Im Keller wurden die Trauben für den *Olla Blanc* nicht entrappt, sondern im Ganzen spontan in Edelstahlbehältern vergoren und anschließend schonend gepresst. Anschließend reifte der Wein acht Monate auf der Hefe in 2.000-Liter-Betontanks. Die Abfüllung erfolgt unfiltriert, ungeschönt und ohne Zusatz von Sulfiten.

Farbe

deutliche Trübung, orange bis kupferfarben

Nase

Der 2024er *Olla blanc* ist ein expressiver und zugleich duftiger Wein. Er ist nicht laut, eher intensiv und gleichzeitig schwebend mit einer wolkigen Duftigkeit. Er erinnert an Holunderblüten, Grapefruitsaft und -zesten, Muskat, etwas Mango, Papaya und Ananas wie bei einem Aromahopfen. Zudem gibt es Aprikose und Mirabelle, aber alles so luftig, als wäre es eine spritzige Limo.

Gaumen

Der Weißwein aus Macabeu und Muscat à petits grains behält auch am Gaumen durchaus dieses Spritzige, bekommt aber durch die Maischezeit einen deutlichen Grip und damit auch etwas Ernsthaftes. Der *Olla blanc* ist saftig und frisch, lebendig und tonisch und ist gleichzeitig gesegnet mit feinen Tanninen und einer gewissen herben Strenge am Gaumen, etwas Süßholz und Zeste. Hinzu kommt eine ausgeprägte Salzigkeit im Finale. Mit 10,5 % schwebt er dabei trotz Bodenhaftung über den Gaumen.