Alfredo Arribas

Tros Blanc Saleras

2017, 750 ml

Spanien, Montsant

9930001670

Grenache blanc

Alkoholgehalt:	14,0 %
Gesamtsäure:	5.2 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Saltimbocca vom Kalb mit Kartoffelgratin

Vacherin Mont d´Or aus dem Ofen mit Alba Trüffel

Piccata von Zucchini an Fregola Sarda und weißem Tomatenschaum

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.11.2024

Info:

Die knapp siebzigjährigen Reben an Garnacha Blanca stehen auf einem Weinberg auf 325 Höhenmetern im Montsant. Vereinzelt wurden damals auch ein paar Stöcke Macabeo ausgebracht. Im Untergrund dieser Einzellage, Vino Parcellaires, findet man Sand und eine kalkige Basis. Die Pflanzdichte beträgt 2000 Rebstöcke je Hektar.

Es wurde in der letzten Augustwoche in 2017 gelesen. Vergärung erfolgt in großen Gärständern französischer Eiche. Auf der Hefe wird im Anschluss für zehn Monate in 500l-Tonneaus ausgebaut.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit zarten Anklängen von Gold

Nase:

Die Nase lässt einen kurz in sich horchen und erzeugt einen Moment der Stille. Fast ehrfürchtig tastet man sich dann vor. Die Reife ist durchaus angekommen, steht ihm aber gut. Er wirkt nussig und erinnert an mit Salzbutter bestrichenes Brioche, das natürlich vorher getoastet wurde. Reife Apfel, intensiver Pfirsich sowie kalter Rauch sind bezeichnend für ihn. Er zieht sich in die Länge. Er wirkt etherisch und erfrischend. Salbei und Menthol treten in Erscheinung.

Gaumen:

Und gleich mit dem ersten Schluck unterstreicht er diese Eindrücke. Üppig und druckvoll baut er sich auf. Seine kalkige, präzise Art sorgt zeitgleich für Mäßigung und Eleganz. Das animiert enorm. Mit reichlich Schmelz wird er dabei unterlegt. Erdig und mineralisch dazu als Kontrast. Heu und getrocknete Kräuter prägen die Aromatik. Die Frucht taucht ab. Geröstete Mandeln und Salzteig sind deutlich und lange im Nachhall zu erkennen. Zu diesen Röstaromen passt auch seine vorsichtige Reife enorm. Dieser Anfang von Reife erzeugt auch zahlreiche Umami-Momente am Gaumen.