



## Mattaraña Blanco 2024

33,4% Chardonnay , 33,3% Viognier 33,3% Garnacha blanca

13,5 % alc., 5,9 g/l Gesamtsäure, 1 g/l Restzucker

Weinberg:

Chardonnay gepflanzt 1987, 2020, Viognier gepflanzt 2000, 2021, Garnacha Blanca gepflanzt 2016

Lesedatum: August/September 2024

Weinausbau:

Chardonnay im Barrique

Viognier im Edelstahltank

Garnacha Blanca im Edelstahl

Abfülldatum: 10.03.2025

erzeugte Flaschen: 2450 Fl. à 75cl.

Ein sonnenreicher Jahrgang 2024, vielleicht der trockenste in den letzten 20 Jahren reifte die Trauben Ende August, Anfang September gut aus. Eine zügige selektive Handlese war vonnöten, damit die Trauben nicht überreif wurden. Aber unser Team war bereit und konnte in 2 Tagen die weißen Trauben Chardonnay, Viognier und Garnacha Blanca ernten. Der Wein soll gehaltvoll sein, aber keineswegs überreif und schwer. Wir suchen immer nach Eleganz auch in einem körperreichen Wein. So wie ich das bei der Abfüllung beurteilen konnte, haben wir das geschafft, die Vermählung der 3 Charaktereigenschaften der Rebsorten scheint gelungen, Chardonnay verleiht die Gelbfruchtigkeit, Reife und Körper, Viognier steuert eine grünliche und frische Säure bei und Garnacha Blanca vermählt die Cuvée mit verspielter Leichtigkeit und Eleganz.

Der Mattaraña Blanco 2024 verströmt schon beim Einschenken einen einladenden, ausdruckstarken Geruch nach tropischen Früchten. Die gelblich grüne Farbe lässt einen lebendigen Weißwein erwarten. In der Nase finden sich Düfte von Netzmelone, Heu, Weinbergpfirsich, gelbgrünen Äpfeln und Trockenfrüchten.

Im Gout kommt ein komplexer Weißwein auf den Gaumen, gehaltvoll, dennoch elegant mit moderater Säure und keinem Restzucker. Die Aromen erinnern an Frühlingwiese, Melone, etwas Pomeranze.

Der Körper ist mittelmäßig, somit eignet sich der Wein sehr gut zum Aperitif, aber auch zu Gemüsegerichten, Fisch, Fleisch mit hellen Saucen ist er ein perfekter Partner.

Ich empfehle Mattaraña 2024 schon ab Frühjahr 2025, er ist sicherlich ein anpassungsfähiger Wein zu vielen Gelegenheiten, er sollte über die nächsten 3-4 Jahre gut schmecken.

31.03.2025

**Stefan Dorst**

Önologe der Bodega Venta d'Aubert