



Garnatxa Blanca »Loxarel« D.O. Penedès

Loxarel Vitivinicultors

Alkohol: 14,5 Vol %
Optimale Reife: - 2029
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Amphore | ungeschwefelt
| ungeschönt | unfiltriert | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,24

0,75l
SPW22820

Grenache = Garnatxa = Cannonau = die meistangebaute rote Rebsorte

der Welt. Wie bei so vielen roten Rebsorten der Weinwelt gibt es auch hier eine weiße Variante: »Garnatxa Blanca«. Sie war einst sehr populär im gesamten Süden Frankreichs und in Katalonien, wird aber hier wie dort inzwischen leider zunehmend von global leichter vermarktbareren Sorten wie Sauvignon Blanc abgelöst. In unseren

Augen ein Riesenfehler. Immerhin bauen vorausschauende Winzerinnen und Winzer im Languedoc und im Penedès die alten Sorten Grenache Blanc oder Carignan Blanc wieder vermehrt an, weil sie sich in der Klimakrise als besonders gut adaptiert an deren

Herausforderungen erwiesen haben. Natürlich wirkt dieser reinsortige

Wein zunächst fremd, weil er mit keiner der bekannten Rebsorten vergleichbar ist (außer großem, im Holz ausgebautem Chardonnay

vielleicht). Aber er stellt auf seine Art, finden zumindest wir, eine absolute Bereicherung der geschmacklichen Vielfalt dar.

Grenache Blanc würden deutsche Winzer nicht anrühren. Sie braucht, wie hier im Penedès, harte Wachstumsbedingungen auf kargem Terroir, um auf natürliche Weise niedrige Erträge zu produzieren.

Sind die Erträge zu hoch, wird diese Rebsorte ganz schnell banal. Bei Loxarel stehen ihre Reben auf einer biodynamisch bewirtschafteten

Lage auf einem kargen, steinig kalkhaltigen Hang in der kühlen Höhe des Alto Penedès. Grundsätzlich ist die Rebsorte

resistent gegen Trockenheit, allerdings oxidiert sie während der Weinbereitung leicht. Deshalb baut man sie bevorzugt, wie hier

auch, im neuen Holzfaß aus und läßt sie dort auch lange auf der Voll- bzw. Feinhefe in reduktiver Umgebung reifen.

Nur wenn die Rebsorte draußen im Weinberg gefordert wird, bringt

sie das, was sie auszeichnet: Ein kristallin strukturiertes Mundgefühl,

das an guten weißen Burgunder erinnert, sich dann aber mundfüllend

geschmeidig entfaltet, fast schon cremig und überraschend ausgewogen, durchzogen von einer unerwartet straffen, aber nicht

sauer wirkenden (Niedrig-pH)-Säure, die dem Wein enorme Länge



www.weinhalle.de

verleiht, vor allem, wenn er ausreichend dekantiert wurde und nicht

eiskalt serviert wird. Seine druckvolle Mineralität und seine strukturelle

Präzision lassen Grenache Blanc wie diese über viele Jahre zu begeisternd charaktervollen Weißweinen voller Körper und Komplexität

heranreifen.

Da der Wein noch sehr jung ist, besitzt er derzeit nur blassweiße Farbe mit leicht goldenen Reflexen. Sein Duft erinnert an weiße Früchte, vor allem Birne, aber auch Zitrusfrüchte. Der Holzausbau sorgt für feine Brioche-Noten und einen Nachklang, der an süße Früchte erinnert. Ein komplexer Weißwein, der aber elegant und originell

schmeckt und sich hervorragend macht zu Süßwasser-Weißfisch, zu Kabeljau, zu gekochten Meeresfrüchten aller Art, aber auch zu originellen Reisgerichten und zu hellem Geflügel und Kalb.