



Blanco de Guarda

Produzent	Sabinares
Land/Gebiet	Spanien/Arlanza
Appellation	Arlanza D.O.
Jahrgang	2013
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Viura, Albillo, Malvasia, Chasselas Doré
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	1.4 g/l
Trinktemperatur	11 bis 13 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2021
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	878 Flaschen
Bewertung	Parker 91/100 Punkten
Preis CHF	35.00

Die Rebberge für diesen Wein liegen auf über 900 Meter Meereshöhe und der Ertrag liegt bei extrem niedrigen 20 Hektoliter pro Hektar. Die Weinbereitung folgt burgundischem Vorbild: Spontanvergärung in Barriques, zur Hälfte neues Holz, danach Aufrühren der Feinhefe während des Ausbaus. Auf eine Klärung und Filtrierung wird bewusst verzichtet. Wie bei Weinen aus dem Roussillon polarisiert hier das Spiel mit Oxidationsnoten. Dieser Stil gefällt nicht jedem, er hat aber durchaus seine Fans. Auf jeden Fall kann dieser Weisswein lange auf der Flasche reifen. Die idealen Essensbegleiter sind Jamon Iberico und getrockneter Stockfisch (Bacalhau).

In der Nase rauchig, dazu kommen Aromen von konfierten Orangen- und Zitronenzesten, gepaart mit einem feinen Nussaroma. Im Gaumen ist er komplex, trocken ausgebaut, und dennoch strotzt der Wein von Fruchtextrakt (weisse Pfirsiche). Ein cremiger Fluss und ein langer Abgang machen diesen Weisswein zu einem einzigartigen Erlebnis.