Portal del Priorat

El Mas de l'A., Quars

2023, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001681

Grenache blanc

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Steinbutt mit Beurre blanc mit gerösteten Haselnüssen, Fenchel, Artischocke und eingelegter Salzzitrone

Rosa gebratene Poularde mit Morchel-Jus, geröstetem Blumenkohl, Mandelcreme und Safran

Gegrillter weißer Spargel mit geräucherter Mandelcreme, confierter Artischocke, Fenchelpollen, Orangen-Nage

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.09.2026

Info:

Der 2023er Garnatxa Blanca stammt aus höher gelegenen Weinbergen. Der El Mas de l´A Quars fokussiert sich auf Lagen mit kalkig-tonigen bzw. quarzhaltigen Böden.

Die höchstmögliche Frische der Rebsorte trifft auf den Ausbau im Holzfass.

Nach der Lese folgt eine kurze Maischestandzeit sowie ein geringer Anteil ganzer Trauben. Vergärung erfolgt in Zementtanks. Der Ausbau dann für zehn Monate in Fässern französischer Eiche mit 500l. die Fässer wurden allesamt vorher im Weingut verwendet.

Farbe:

Brillantes Zitronengelb mit leicht goldenen und grünlichen Reflexen, klar, leuchtend und von jugendlicher Frische geprägt.

Nase:

Die weiße Grenache zeigt sich herrlich eigenständig und verbindet scheinbar gegensätzliche Welten miteinander. Zunächst salzig, steinig und leicht wachsig, erinnert sie in ihrer rauchig-kalkigen Mineralität und der feinen gelben Frucht durchaus an Chardonnay aus dem Burgund, irgendwo zwischen der Kargheit eines Chablis und der großzügigeren Dimension eines Montrachet. Gleichzeitig besitzt sie diese wachsige, beinahe ölige Anmutung, die an trockenen Chenin Blanc aus Vouvray denken lässt. Dazwischen liegt jedoch unverkennbar eine warme, mediterrane Mitte: großzügig und ausladend, ohne jemals schwer zu werden. Gegrillte Ananas, Mango, Passionsfrucht und Papaya treffen auf frischere Akzente von Ananas, Limetten- und Bergamottenabrieb sowie Grapefruit. Die Frucht bleibt dabei erstaunlich unaufgeregt und niemals plakativ. Dazu kommen Mais und Mairübchen als leicht vegetabile Komponenten sowie Fenchelpollen, Honigwabe, Kurkuma und Safran. Gehackte Mandeln und Macadamianüsse geben der Aromatik einen warmen, nussigen Unterbau. Auf der helleren Seite stehen Margeriten, Mandel- und Apfelblüte sowie Orangenblüte, Orangenzeste und frisch geriebener Ingwer. Getrockneter Thymian und die ätherische Erinnerung an einen warmen Pinienhain führen zurück in den mediterranen Raum. Immer wieder schiebt sich schließlich diese kalkige, salzige und pur steinige Dimension dazwischen – Salzgebäck, feiner Rauch und eine beinahe tonige Rauchigkeit geben dem Wein Kontur und Spannung. Eine ausgesprochen vielschichtige Nase, die Großzügigkeit und Wärme mit Kargheit, Stein und salziger Präzision verbindet.

Gaumen:

Druckvoll und gleichzeitig elegant, steinig, karg und mineralisch, dabei aber von einer feinen Schmelzigkeit und Cremigkeit getragen. Der Wein nimmt am Gaumen durchaus Raum ein und besitzt ein breites aromatisches Spektrum, ohne tatsächlich breit oder schwer zu werden. Immer wieder entstehen regelrechte Abbruchkanten: kleine Säurespitzen, salzige

Einschnitte und helle, beinahe verwässernd wirkende Momente durchbrechen den Schmelz und verleihen ihm Saftigkeit und enormen Trinkfluss. Frucht, Kräuter, Nussigkeit, Wachs und Mineralität greifen dabei ineinander, ohne dass eine Komponente die Führung übernimmt. Gerade hier erscheint die gedankliche Verbindung der beiden Welten besonders schlüssig: die kalkig-rauchige, steinige Präzision eines burgundischen Chardonnay auf der einen Seite und die wachsige, texturbetonte Substanz eines trockenen Chenin Blanc von der Loire auf der anderen. Beides findet in dieser warmen mediterranen Ausprägung der weißen Grenache erstaunlich selbstverständlich zusammen. Im Nachhall bleiben Wachs, Kurkuma, würzige und leicht rauchige Kräuter sowie eine intensive salzige Mineralität zurück. Dabei zieht sich der Wein zum Ende hin wieder etwas zusammen und endet konzentriert, animierend und mit sehr gutem Zug.