



2017 VIA TERRA Blanco Terra Alta D.O.

Weingut

Edetària - nach dem Namen einer altrömischen Handelsstrasse hat der charismatische Joan Lliberia seine kleine Weinmanufaktur im Herzen von Terra Alta benannt. Nach einigen Jahren als international erfolgreicher Manager mußte sich Joan vor etwa 10 Jahren der Entscheidung stellen, entweder sein Managerleben weiterzuführen oder aber das kleine, elterliche Weingut zu übernehmen und daraus was zu machen. Da er schon seinem Großvater am liebsten im Weinberg geholfen hatte, war die Entscheidung rasch gefällt. Seine Ersparnisse investierte er 2003 in einen gelungenen Neubau - und nach wenigen Jahren schon gilt Edetaria als bestes Weingut in Terra Alta. Geholfen haben dabei die einzigartigen Lagen, die auf lediglich knapp 30 ha in einem außergewöhnlichen Terroir mit fünf unterschiedlichen Bodentypen verteilt sind. Bei den Weissweinen gilt Joan als Pionier der autochthonen Sorte Garnacha Blanca, die mit Viognier ergänzt wird. Ebenfalls ungewöhnlich ist die rote Garnacha Peluda, eine spezielle Varietät voll intensiver Frucht und Mineralik. Die meisten dieser Stöcke wurden von Joan's Großvater vor mehr als 50 Jahren gepflanzt. Der wäre sicherlich stolz, dass seine Weine heute zu den besten Spaniens zählen und im aktuellen Spanienführer Guía Peñin sogar mit dem 2005er Edetaria den höchstbewerteten Weisswein Spaniens stellen.

Expertise

Jahrgang:	2017
gesetzl. Herkunft:	Terra Alta DO
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	2.30 g/l
Säure:	5.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Terra Alta
Rebsorten:	Garnacha Blanca

Vinifizierung

Die Trauben werden vollreif in Körbe gelesen und kurz mazeriert. Vergärung erfolgt gekühlt, dann Ausbau auf der Feinhefe im Stahltank.

Sensorik

Apfelblüten und Weißdorn im Bukett, feines Säurespiel, leicht und elegant mit guter Länge

Passt gut zu

Pulpo Gallega

Lagerfähig

3 Jahre

Tipp

Garnacha Blanca ist eine autochthone Rebsorte, die in Terra Alta ihre angestammte Heimat hat. Sie ist weder aufdringlich wie Sauvignon blanc noch gesichtslos wie Pinot grigio, sondern eigenständig, interessant und ein perfekter Essensbegleiter.