ABADAL

Abadal | Spanien | Pla de Bages

2024 ALBA
Pla de Bages D.O.

Weingut

Nördlich von Barcelona, mit Blick auf den berühmten Montserrat, liegt eine wilde, von Kiefern- und Eichenwäldern durchzogene Traumlandschaft. Am Fuß der Pyrenäen befindet sich die nur 500 ha große Weinregion DO Pla de Bages – ein Geheimtipp für Kenner. Bedeutendster Erzeuger und treibende Kraft der Region ist die Bodegas Abadal, geführt von der Familie Roqueta, deren Weingeschichte bis ins 12. Jahrhundert reicht. Besonders Valenti Roqueta, bis heute Grandseigneur im Kontrollrat der DO, hat maßgeblich zur Qualität und zum Ruf der Region beigetragen. Mit einem Önologie-Studium in Montpellier, internationaler Erfahrung und viel Ehrgeiz hob er das Niveau der Weine seit den 90er Jahren deutlich. Heute führen sein Sohn Ramon Roqueta und Önologe Miquel Palau das Erbe mit Leidenschaft weiter.Das mediterrane Mittelgebirgsklima mit starken Temperaturschwankungen und wenig Regen bringt fruchtbetonte, konzentrierte Weine mit kräutiger Frische und beachtlichem Alterungspotential hervor. Typisch sind Aromen von Kiefernzapfen, Lavendel, Thymian und Rosmarin – Pflanzen, die zwischen den alten Reben auf Terrassen gedeihen. Früher auf französische Sorten fokussiert, setzt man heute verstärkt auf fast vergessene lokale Rebsorten wie Picapoll, Mandó und Sumoll.

Tipp

Die Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon Blanc gewinnt durch die heimischen Rebsorten Picapoll und Macabeo noch an Komplexität, floralen Noten und kräutrigen Aromen. Viel Wein zu einem moderaten Preis.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	275 kj / 66 Kcal
Kohlenhydrate:	0,58 g
davon Zucker	0,08 g
Zutaten:	Traube, Konservierungsmittel (Schwefeldioxid, Kaliummetabisulfit), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Stabilisator (Metaweinsäure, Gummi arabicum)

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	DO Pla de Bages
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	1.44 g/l
Säure:	4.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Pla de Bages
Ausbau:	Stahltank
Rebsorten:	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Picapoll, Macabeu

Vinifizierung

Die Trauben werden in kleinen Kisten gelesen und kurz kalt mazeriert. Separate Vergärung bei kontrollierter Tempertur, anschließende Lagerung auf der Feinhefe im Stahltank.

Sensorik

Weiße Blüten, Fruchtaromen von Zitrus und exotischen Früchten, Am Gaumen voluminös mit feiner Säurestruktur

Passt gut zu

Lachs-Ceviche, gegrillte Dorade

Lagerfähig

5 Jahre