



Laurona Blanco

Celler Laurona

Anbaugebiet: Spanien / Montsant DO

Rebsorte(n): Grenache Blanco, Macabeo

Bio-Information: Die Produktion ist vollumfänglich biodynamisch.

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2015

Die Farbe ist leuchtend mit hellen, goldgelben Nuancen. An Mangos, Honigmelonen und Birnen erinnern die vielschichtigen Aromen, die mit floralen Noten von Lindenblüten und Kamille unterlegt sind. Am Gaumen zeigt sich ein seidiger, gut strukturierter Körper mit viel Frische, Tiefe und mineralischen Ansätzen. Ein fülliger, ausdrucksstarker Wein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt sehr gut zu gebratenem Fisch, Garnelen an Olivenöl, Paella mit Meeresfrüchten, Kaninchen und Poulet sowie zu Risotto, Gemüsegratin, Pastagerichten und zu reifem Weichkäse.

Celler Laurona – wunderbare Weine dank der Handschrift von René Barbier

Das Weingut liegt in der Nähe von Tarragona in der spanischen Weinbauregion Montsant. Bereits die Römer kultivierten vor 2000 Jahren Reben in dieser von ihnen Laurona genannten Region und schätzten die hohe Qualität und Eleganz der Weine. Auch René Barbier (im Bild mit Familie), der bereits in der Nachbarregion Priorat erfolgreich den Clos Mogador produziert, erkannte das Potenzial für Weinbau im Montsant. Er ist der Weinmacher auf dem 1999 gegründeten Weingut Celler Laurona. Nicht zuletzt dank René Barbiers Vorreiterrolle in der Herstellung von Qualitätsweinen sowie seiner Besessenheit immer das Beste herauszuholen, wurde Montsant weltweit als Weinregion bekannt und bekam 2001 den Status DO verliehen. Bei der Vinifikation legt René Barbier sehr viel Wert auf naturnahes Arbeiten. Die Reben selber werden respektvoll und ohne schädliche oder giftige Zusatzstoffe behandelt. Geerntet werden die Trauben von Hand, wobei jede Beere einzeln begutachtet und zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet wird. Die Produktion ist biodynamisch.

