

Josep Grau, Vespres Blanc 2025

Producent: Josep Grau

Geografi: Montsant, Priorat, Spanien

Årgang: 2025

Normalpris: 225,-

Medlemspris: 200,-

Måned: August 2026

Så skal vi for første gang til Priorat og helt præcist underregionen Montsant. Her tænker de fleste straks på kraftige rødvine. Men de stejle bjergskråninger gemmer også på nogle virkelig spændende hvidvine. Med Vespres Blanc viser Josep Grau, at områdets varme klima sagtens kan forenes med friskhed, elegance og mineralitet. Druerne dyrkes i højtbeliggende vinmarker, hvor de kølige nætter bevarer syren og giver vinen et levende udtryk. Resultatet er en hvidvin med masser af karakter, hvor moden frugt møder en næsten bjergagtig friskhed. Alt hos Grau dyrkes økologisk med fokus på lave udbytter, terroir og minimal indgriben i kælderens og de råder i alt over 26 hektar.

Montsant ligger som en ring omkring det verdensberømte Priorat, men lever ofte i skyggen af sin nabo. Området byder på stejle skråninger, gamle vinstokke og et varmt middelhavsklima, som dog afkøles af højden over havet og kølige nætter. Jordbunden varierer mellem skifer, kalk og ler, hvilket giver vinmagerne mulighed for at skabe vine med stor kompleksitet og tydelig mineralitet. De seneste år har Montsant udviklet sig til et af Spaniens mest spændende områder for både rød- og hvidvin og hvor friskhed kommer til udtryk på en anden måde end i Priorat.

Druen er Garnacha Blanc fra 25 år gamle stokke og så lageret på betonæg. Nogle vinbønder mener formen betyder noget 😊

Hvordan smager det?

Åbner med en indbydende duft af hvid fersken, modne pærer og citrus, ledsaget af diskrete noter af hvide blomster og middelhavsurter. I munden er vinen fyldig og cremet, men samtidig båret af en livlig syre og en fin mineralsk spændstighed. Eftersmagen er lang og harmonisk

Drik den til

Kør den til et stykke grillet hvid fisk efter ønske med citron, olivenolie og friske krydderurter, gerne med grillet grønt. Den lette salte smag fra fisken og den friske citron fremhæver vinens livlige syre, mens den cremede tekstur og mineralske afslutning skaber en flot balance. En enkel middelhavsinspireret



Josep selv på en af hans store fade.

med frisk citrus, stenfrugt og et elegant strejf af salt mineralitet.

ret, hvor både maden og vinen får lov til at skinne og ikke så svært at lave 😊