

VALSERRANO GRAN RESERVA 2001

Beschreibung:

Die Ernte 2001 wurde von Regulierungsrat der Ursprungsbezeichnung DOC Rioja als HERVORRAGEND eingestuft. Es handelt sich dabei wahrscheinlich um die qualitativ beste Ernte seit der legendären und schon vor längerer Zeit aufgebrauchten Ernte 1964.

Herstellung und Ausbau:

Die optimale Qualität der Traube ermöglichte eine langsame Gärung und eine tadellose Übertragung der Farbstoffe, Tannine und Duftstoffe. Die VERFEINERUNG dauerte 3 Jahre an und wurde in Barriquen aus französischer und amerikanischer Eiche durchgeführt. Die Abfüllung fand im Juni 2007 statt.

Die Zusammensetzung des Weines besteht zu 90% aus Trauben der Tempranillo- und zu 10% der Gracianosorte.

Weinprobe:

- **FARBE:** Rubinrot, mittelstark gedeckt, mit attraktiven ziegelfarbenen Tönungen an den Rändern.
- **AROMA:** Voll, mit anfänglichen Noten von Ingwer, Erdnüssen und Spezereien, zusätzlich tertiäre Aromen. Bei geschwenktem Glas entfalten sich die Duftstoffe von Waldbeeren, Röstnoten, ein mineraler Fond und Erinnerungen an Muskatnuss.
- **MUNDPHASE:** Der Eingang ist intensiv und mit einem gemässigten Biss versehen. Beim Durchgang treten elegante und vollmundige Tannine auf, die harmonisch und samtig abklingen. In der retronasalen Phase ist der Wein langwährend und frisch. Es treten Erinnerungen an Erdnüsse und Spezereien auf, ebenso wie eine angenehme Endsäure. Der Wein besitzt ein Alterungspotential von mindestens 10 Jahren.

