



BODEGAS DE
LA MARQUESA
VALSERRANO

C/ Herrería 76, 01307 Villabuena, Alava.
Tel: +34 945 609 085
Fax: +34 945 623 304
info@valserrano.com
www.valserrano.com

VALSERRANO BLANCO 2022

Anmerkungen:

Unsere weiße Traube der Rebsorte Viura stammt von über 30 Jahre alten Reben, die auf den höchstgelegenen und nährstoffärmsten Böden unserer Weinberge gepflanzt wurden. Die gute Luftzirkulation und hohe Sonneneinstrahlung lassen in diesen Lagen die besten Früchte heranreifen.

Herstellung und Ausbau:

Nach der Handlese der Trauben, der schonenden Pressung und einer gründlichen Vorklärung gärt der Most in neuen Fässern aus französischer Eiche und in kleinen Tanks, wo er einige Monate lang auf der Hefe liegt. Durch wöchentliche Bâtonnagen wird er aufgerührt, um die Hefe in Schwebelage zu halten, was den Wein vor Oxidation schützt und die Rundheit im Mund verstärkt. Schließlich wird er ohne Kältebehandlung geklärt, filtriert und in Flaschen abgefüllt.

Weinbeschreibung:

- **FARBE:** Gelbgold, hell und sauber.
- **AROMA:** Das Bouquet ist intensiv, mit Noten aromatischer Blätter von Gewürzpflanzen wie Lorbeer und Koriander. Beim Schwenken des Glases zeigen sich neue Aromen, die an Kernobst wie Birne mit cremigen Noten und Zitrusaromen wie Grapefruit erinnern.
- **GAUMEN:** Der erste Eindruck ist frisch und nervig. Am Gaumen wird er cremig, begleitet von fruchtiger Frische, die noch an Grapefruit erinnert. Der Nachgeschmack ist lang und hinterlässt einen frischen Abgang mit einer angenehmen Spannung und mineralischen Noten.

