

VALSERRANO FINCA MONTEVIEJO 2006

Beschreibung:

Dieser Wein wurde aus den Trauben eines einzigen Weinbergs hergestellt, der vor über 60 Jahren mit den Rebsorten Tempranillo zu 95%, Graciano und Garnacha bepflanzt wurde.

Einige Tage vor der Ernte wurde per Hand eine besonders anspruchsvolle Auslese der Weinreben durchgeführt. Auf diese Weise sonderten wir die beschädigten und unzureichend ausgereiften Trauben aus, so dass letztendlich nur die besten Traubenbeeren in die engere Wahl übernommen wurden. Angesichts des fortgeschrittenen Alters des Weinbergs und der Durchführung des soeben beschriebenen Auslesevorgangs, bleibt der jährliche Ertrag auf 3500/4000 kg/ha beschränkt.

Herstellung und Ausbau:

Vor der Gärung fand eine Kalmazäration statt. Darauf folgte eine unter gesteuerten Temperaturbedingungen durchgeführte Gärung, ebenso wie eine langgezogene Zusatzgärung, die zum Auszug der erwünschten Tannine und Farbstoffe diente.

Der Wein wurde 18 Monate lang in neuen, von den renommiertesten französischen Küfern gefertigten Barriques aus Allier- und Vogeseneiche verfeinert. Die Abfüllung fand im September 2008 statt.

Weinprobe:

- **FARBE:** Kirschrot bei geringer Entwicklung. Bläuliche Schattierungen sind an den Glasrändern zu bemerken.
- **AROMA:** Die Geruchsempfindungen sind schon bei stillem Glas äusserst ausgeprägt. Zu verzeichnen sind die Noten von nussigen Trockenfrüchten, Heu, ebenso wie Erinnerungen an Zedernholz. Bei geschwenktem Glas treten die würzigen Aromen der Garrigue, der Johannisbeere, ebenso wie zarte Röstnoten auf. Auch ist ein Fonds von schwarzer Schokolade, Kaffee und Likörfrüchten zu bemerken..
- **MUNDPHASE:** Der Wein ist von Beginn an mächtig und schmackhaft. Die Noten nussiger Trockenfrüchte und Spezereien machen sich bemerkbar. Ebenso sind süsse und cremige Tannine zu verzeichnen. Der Nachgeschmack ist langwährend und ausdauernd. Zum Abschluss werden zarte Kakaonoten spürbar.

