

VALSERRANO FINCA MONTEVIEJO 2010

Beschreibung:

Dieser Wein wurde aus Trauben eines einzigen, vor mehr als 60 Jahren angelegten Weinberges hergestellt. Die anwesenden Traubensorten sind Tempranillo 95%, Graciano und Garnacha.

Einige Tage vor der Ernte wird eine rigurose und von Hand durchgeführte Auslese an der Rebe selbst durchgeführt. Hiermit werden die beschädigten oder weniger reifen Früchte entfernt, so dass letztendlich nur die besten Trauben übrigbleiben. Aufgrund dieser Auslese und des Alters der Rebstocke, beträgt die jährliche Produktion kaum 3.000/3.500 kg/ha. Aufgrund der optimalen klimatischen Bedingungen des Weinjahres und der gemässigten Traubenproduktion wurde die vorliegende Ernte amtlich vom Regulierungsamt der Ursprungsbezeichnung DOC Rioja als HERVORRAGEND eingestuft.

Herstellung und Ausbau:

Auf eine vor der Gärung durchgeföhrten kalten Mazeration folgten die Gärung bei gesteuerter Temperatur und eine ausgedehnte spätere Mazeration, die dazu dient Tannine und Farbstoffe zu erhalten.

Die Verfeinerung fand 24 Monate lang in neuen Barriques aus Allier- und Vogeseneiche statt. Die Fässer stammen von den renommiertesten französischen Herstellern. Abgefüllt wurde der Wein im April 2013.

Weinprobe:

- **FARBE:** Intensives kirschrot, mit geringer Entwicklung. Es sind Blautöne am Glasrand zu entdecken.
- **AROMA:** Intensive Geruchsempfindung vor dem Schwenken des Glases. Es erscheinen die Noten von Zedernholz, Mineralien, herbstlichem Laub... Beim Schwenken des Glases machen sich intensive und ausdrucksvolle Düfte von Blaubeere, Kirsche, Kakao, Röstnoten ebenso wie ein Hintergrund von Weihrauch, Kerzenwachs usw. Bemerkbar.
- **MUNDPHASE:** Mächtig und vollmundig von Anfang an. Der Wein weist besonders gut integrierte Tannine auf, zusammen mit einem ausgewogenen Säuregehalt, der seinerseits frische, lebhafte Empfindungen und Erinnerungen an fruchtige Noten vermittelt. Der Nachhall ist langwährend, schmackhaft und mineralisch.

Dieser Wein ist sowohl für seinen sofortigen Genuss, als auch zur weiteren Alterung in der Flasche bestens geeignet. Trinktemperatur: 16°-18°C

