

VALSERRANO WEISSWEIN 2013

Beschreibung:

Unsere weisse Traube der Rebensorte Viura stammt aus den über 20 Jahre alten Rebstöcken, die in den höhergelegenen und von der Bodenbeschaffung her an Nährstoffen ärmeren Bereichen unserer Weinberge wachsen. An diesen Standorten sind die Rebstöcke einer verstärkten Luft- und Sonneneinwirkung ausgesetzt, so dass es dort zur Reifung von Früchten einer ganz besonderen Qualität kommt.

Herstellung und Ausbau:

Nach der Handauslese der Weintrauben werden sie sanft gepresst und sorgfältig entschleimt. Danach gärt der Most in neuen Fässern aus französischer Eiche, wo er 3 Monate lang auf dem Geläger belassen wird, und wöchentlich ein Aufrühren, die sogenannte Bâtonnage, erfolgt, um die Hefesatzlagerungen schwebend zu halten. Somit wird der Wein vor Oxidation geschützt und die Rundheit im Mund potenziert. Abschließend wird er geklärt, filtriert und in Flaschen abgefüllt, ohne einer Kältebehandlung unterzogen zu werden.

Weinprobe:

- **FARBE:** Der Wein weist eine strohgelbe, fahle und glänzende Robe auf.
- **AROMA:** Er kennzeichnet sich durch die frischen Noten von Zitrusfrüchten, Mandarinenschale, Heu und aromatischen Kräutern. Im Glas eingeschenkt, bereichert er die vermittelten Geruchsempfindungen mit dem Duft der Williamsbirne und der Grapefruit. Auch sind zarte Erinnerungen an eingemachte Früchte und an Akazienhonig zu bemerken.
- **MUNDPHASE:** Schon die erste Geschmacksempfindung bei der Probe ist freundlich und sanft. Im Durchgang kommen ausladende, fruchtige Noten auf. Im Gaumen ist der Wein äusserst samtig. Die retronasale Phase ist zart und durch Erinnerungen an Zitrusfrüchte und eingemachte Früchte gekennzeichnet.

Der Wein wurde Anfang März 2014 abgefüllt und wird nach einigen Monaten Alterung in der Flasche seine ganze aromatische Vielfalt entfalten.

