

VALSERRANO WEISSWEIN 2014

Beschreibung:

Das Weinjahr 2014 kennzeichnete sich durch besonders günstige klimatische Bedingungen, die für den angebrachten Verlauf des Wachstumzyklusses förderlich waren und einen ausgezeichneten gesundheitlichen Zustand der Reben bis zum Ende der Reifungszeit ermöglichten.

Unsere weißen Trauben der Weinsorte Viura stammen aus über 20 Jahre alten Weinstöcken, die in den höher gelegenen Bereichen unserer Weinberge angepflanzt wurden. In diesen Gegenden ist die Bodenbeschaffung ärmer, gleichzeitig werden die Reben einer stärkeren Lufteinwirkung und einer erhöhten Sonnenbestrahlung ausgesetzt, so dass es zum Erhalt qualitativ besonders wertvoller Früchte 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 kennzeichnet sich durch eine fahle, strohgelbe und glänzende Robe.
- AROMA:** Frische Aromen von Früchten, Rosmarinhonig und Akazienblüten. Der Wein gewinnt im Glas an Intensität, mit den Duftnoten von Zitrusfrüchten und Mandarinenschale.
- MUNDPHASE:** Süffig und angenehm in der Eingangsphase. Gleichzeitig umhüllend. Im Durchgang zeigt sich der Wein samtig, glyzerisch und cremig. Der Nachgeschmack ist langwährend, abgerundet und ausgewogen. Dabei kommt erneut die Erinnerung an Zitrusfrüchte auf.

Die Abfüllung fand gegen Ende des Monats Februar 2015 statt. Eine mehrere Monate andauernde Lagerung des Weines wird es ermöglichen ihm eine noch erhöhte Vielfältigkeit und Verfeinerung abzugewinnen.

