

VALSERRANO WEISSWEIN 2015

Bemerkungen:

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 Durchführung der Lese von Hand der Trauben, einer sanften Pressung und einer rigurosen Entschleimung, gärt der Most in neuen Barriquen aus französischer Eiche. Dort ruht der Wein auf seinem eigenen Hefetrub während einiger Monate. Dabei werden wöchentliche Batonnagen durchgeführt um den sich auf dem Barriquenboden ablagernden Hefetrub in Suspensionszustand zu erhalten. Dank dieses Verfahrens wird auch der Wein vor einer unerwünschten Oxydierung geschützt und seine Vollmundigkeit verstärkt. Zuletzt kommt es zur Klärung, Filtrierung und Abfüllung des Weines, ohne ihn einer Kältebehandlung zu unterziehen.

Weinprobe:

- **FARBE:** Der Wein weist eine strohgelbe, fahle und glänzende Robe auf.
- **AROMA:** Er kennzeichnet sich durch die frischen Noten von tropischen Früchten und aromatischen Kräutern. Im Glas eingeschenkt, bereichert er die vermittelten Geruchsempfindungen mit dem Duft seiner Anisnoten, reifer Melone und Erinnerungen an süßem Obst und Honig.
- **MUNDPHASE:** Schon die erste Geschmacksempfindung bei der Probe ist freundlich und sanft. Im Durchgang kommen umhüllende fruchtige und glyzerische Noten auf. Ebenso Erinnerungen an edle Holznoten, die sich im Laufe der Lagerung in der Flasche verfeinern. Die retronasale Phase ist durch einen zufriedenstellenden und harmonischen Säuregehalt gekennzeichnet, der den Nachklang andauernd und langwährend gestaltet.

Der Wein wurde April 2016 abgefüllt und wird nach einigen Monaten Alterung in der Flasche seine ganze aromatische Vielfalt entfalten.

