

VALSERRANO PREMIUM BLANCO GRAN RESERVA 2008

Bemerkungen:

Unsere weißen Trauben der Sorten „Viura“ und „Malvasía“ stammen aus den höchstgelegenen und kärgsten Lagen unserer traditionsreichen Weinbergen, wo Lufteinfluss und Sonneneinstrahlung dafür sorgen, dass diese Weinstöcke ihre besten Früchte hervorbringen.

Herstellung und Ausbau:

Das Verfahren zur Herstellung dieses Weissweines beginnt mit der Mazäration des Traubenmostes in neu gefertigten Barriques aus feinkörnigem Allier-Eichenholz. Darauf folgt in diesen selben Barriques eine 28-monatige Verfeinerung des Weines, durchgeführt in Kontakt mit dem entstandenen feinen Hefetrub.

Demzufolge, wurde am 1. April 2011 eine Gesamtzahl von 2660 Flaschen abgefüllt. Der optimale Zeitraum für den Genuss dieses Weines beginnt mit dem Jahr 2014.

Weinprobe:

Es wird empfohlen den Wein leicht zu lüften und ihn bei einer Temperatur von 10°-12° C zu servieren.

- **FARBE:** Der Wein weist eine leuchtend goldgelbe Robe ohne Oxydation auf.
- **AROMA:** Bei stillgehaltenem Glas werden die eleganten Noten von Vanille und süßem Gebäck bemerkbar. Beim Schwenken des Glases entfalten sich die Aromen von würzigen Kräutern, Honig und getrockneten Aprikosen. Die gesamte aromatische Zusammenstellung wird durch eine Erinnerung an feine Röstnoten abgerundet.
- **MUNDPHASE:** Der Eingang ist sanft, glyzerisch, süffig und vermittelt immernoch Jugend und Frische. Im Durchgang kommen die Nuancen von reifen weissen Obstsorten, Birnen und Aprikosen auf. Im Nachgeschmack zeigt sich der Wein frisch, langwährend und durch einen gut ausgewogenen Säuregehalt, eine ausgezeichnete Fruchtigkeit ebenso wie seine feinen Röstnoten geprägt.

