

VALSERRANO WEISS GRAN RESERVA 2009

Bemerkungen:

Die weißen Trauben der Rebsorten „Viura“ und „Malvasia“, mit denen wir diesen Wein hergestellt haben stammen aus den höchsten Lagen und den nährstoffärmsten Böden unserer alten Weinberge, wo die Belüftung und Besonnung, der diese Reben ausgesetzt sind, die besten Früchte heranreifen lassen.

Herstellung und Ausbau:

Die Gärung findet in neuen feinkörnigen Barriques aus Allier-Eiche statt. Darauf folgt der 23-monatige Ausbau auf dem eigenen Hefetruß der Barriques.

Am 15. März 2012 wurden 3.400 Flaschen abgefüllt, die seitdem in den Regalen der Weinkellerei ruhen.

Weinprobe:

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

- **FARBE:** Intensives Gelb mit goldenen Tönen. Sauber und hell. Mit einer leichten Oxydation.
- **AROMA:** Bei ruhendem Glas, kommen elegante Erinnerungen an aromatische Kräuter wie Fenchel, Pfefferminze und Salbei auf. Bei geschwenktem Glas verstärken sich die genannten Aromen und stärkere Duftstoffe nach Zedernholz, Honig, Haselnüsse, süße Mandeln treten auf.
- **MUNDPHASE:** Der Eingang ist sanft, glyzerisch, samtig. In der Mittelphase kommen Erinnerungen an aromatische Kräuter, würzige Nuancen und Vielfalt auf. Im Nachgeschmack ist er frisch, langwährend, mit Zitrusfrüchten und Mineralien behaftet. Er besitzt eine angenehme Säure und ist temperamentvoll

