

# VALSERRANO RESERVA 2012

## Kommentar:

Aufgrund der geringen Niederschlagsrate fiel die Ernte 2012 von der Menge her gering aus, dafür aber ergab sich in der Reifung ein zufriedenstellendes Gleichgewicht zwischen dem Alkoholgehalt und den Poliphenolen, so dass letztendlich Weine hoher Qualität hergestellt werden konnten. Dazu war es erforderlich eine selektive Lese durchzuführen um jedem Weinberg die allerhöchste Qualität abzugewinnen. Der Jahreslese wurde das amtliche Gütepredikat SEHR GUT verliehen.

## Herstellung und Reifung:

Der Wein wurde zu 90% aus Trauben der Sorte Tempranillo und zu 10% der Sorte Graciano hergestellt.

Die Kaltmazeration und die Gärung bei kontrollierten Temperaturbedingungen erlaubten eine optimale Erhaltung der fruchtigen Aromen der Traube und einen angebrachten Abzug der erwünschten Färbstoffe.

Die zweijährige Verfeinerung fand in Barriquen aus amerikanischer und französischer Eiche statt. Darauf folgte eine mehrere Monate andauernde Lagerung des Weines um seine geschmacklich Abrundung zu erzielen.

## Cata:

- **FARBE:** Der Wein weist eine mittel- bis stark gedeckte kirschrote Farbe mit einem geringen Entwicklungsgrad auf.

- **DUFT:** Bei stehendem Glas machen sich Erinnerungen an aromatische Aufgüsse, edle Hölzer und atlantische Waldfrüchte bemerkbar. Bei geschwenktem Glas kommen Nuancen von Crème anglaise, Waldbeeren – insbesondere Brombeeren – aromatischen Kräutern, grünem Tee und Kamillentee auf...

- **GESCHMACK:** Der Wein vermittelt gleich zu Beginn eine zart anmutende Frische und Harmonie. Die Aromen der Geruchsphase fügen sich in den Geschmack ein. Der Nachgeschmack ist elegant, vielfältig und voller Nuancen, die sich im Laufe der Alterung in der Flasche weiterhin entwickeln werden.

