

VALSERRANO WEISSWEIN 2016

Kommentar:

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 Reifung:

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.

Cata:

- **FARBE:** Strohgelb, brillant mit goldenem Schimmer.
- **DUFT:** Anfängliche Nuancen an süße Wachse, so wie bei Bienenwaben. Beim Glasschwenken kommen Erinnerungen an aromatische Kräuter, Moos, Fenchel... und Noten von Obst, Konditoreiwaren und Honig.
- **GESCHMACK:** Das große Gefühl nach Glycerin verleiht dem Wein Rundheit im Eingang. Im Munddurchgang wirkt er vollmundig mit Anklängen an feine Holzarten zusammen mit aromatischen Kräutern, ausgewogenes und mineralisches Finale. Lang und mit Nerv.

