

VALSERRANO CRIANZA 2014

Kommentar:

Die Weinernte des Jahres 2014 wurde durch die durchgehend herrschenden zufriedenstellenden Wetterbedingungen, mit einem angebrachten Reifungs- und Gesundheitszustand der Reben begünstigt. Dies erlaubte die Herstellung von Weinen, die sich ausgezeichnet für ihren Ausbau in Barriquen zur Erhaltung von Crianza-, Reserva- und Gran Reserva Weinen eigneten. Insgesamt ist die Lese als SEHR GUT zu bezeichnen.

Herstellung und Reifung:

Der Wein wurde aus Trauben der Sorten Tempranillo zu 90% und Mazuelo zu 10% hergestellt.

Der Ausbau fand 16 Monate lang in Barriquen aus amerikanischer und französischer Eiche statt. Darauf folgte eine einige Monate andauernde Lagerungsphase in Bottichen um einen angebrachten Verschnitt des Weines vor seiner Abfüllung in Flaschen zu begünstigen.

Cata:

- **FARBE:** Mittel bis stark gedecktes kirschrot. Die Tönung ist farblich rein und zeigt nur eine geringfügige Entwicklung auf.
- **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.

