

# VALSERRANO RESERVA 2013

## Kommentar:

Die Weinlese 2013 erlitt auf Grund komplexer Witterungsbedingungen während des Frühjahres. Die Kälte, der Regen und die starken Frosteinbrüche führten zu einer verspäteten Reifung der Trauben und eine Verminderung des Ernteertrages. Daher bedurfte es einer rigorosen Auswahl der Trauben und der Anwendung allen technischen Könnens der Kellerei um die besten Weine erhalten zu können.

## Herstellung und Reifung:

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

Die Kaltmazäreration 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 mittelstarke Robe auf, mit lebhaften Tönungen und einem geringen Entwicklungsgrad.
- **DUFT:** Bei ruhendem Glas sind die mittelmeerländischen Nuancen, der Hintergrund von Lavendel, Thymian und aromatischen Kräutern eindeutig abgezeichnet. Bei geschwenktem Glas enthüllen sich die frischen Aromen von Ozon, Torf, balsamischen Fonds, ebenso wie aromatische Erinnerungen an getrocknete Lorbeere und Teigwaren.
- **GESCHMACK:** In der Mundphase zeigt sich der Wein einladend, mit frischen Tanninen versehen, die in das Edelholzaroma eingebunden sind und uns wiederum die vorhin genannten Aromen noch einmal vorführen. Der Nachgeschmack ist elegant, vielfältig und reich bedacht mit Nuancen, die sich im Verlauf des Ausbaus in der Flasche in die Richtung der sogenannten feinen Rotweine der Rioja Alavesa entwickeln werden.

