

VALSERRANO FINCA MONTEVIEJO 2014

Kommentar:

Ein Wein, der aus den Reben der Sorten Tempranillo (95%) und Graciano und Garnacha (5%) eines speziellen, 60 Jahre alten Weingartens kreiert wurde.

Kurz vor der Weinlese werden die Weinstöcke sorgfältig von Hand ausgewählt und beschädigte sowie weniger reife Weintrauben entfernt, damit nur die besten Reben übrig bleiben. Aufgrund des hohen Alters des Weingartens und der aufwändigen Selektion beträgt die jährliche Produktion zwischen 3.000-3.500 kg/ha.

Herstellung und Reifung:

Kalte Vorgärung mit anschließender temperaturkontrollierter Gärung und langer abschließender Reifung für eine optimale Tanninbildung und Farbgebung.

Reift 18 Monate in neuen Barrique-Fässern aus Allier- und Vogesen-Eiche der renommiertesten Fassbinder Frankreichs. Abfüllung: September 2016.

Cata:

- **FARBE:** Der Wein kennzeichnet sich durch ein intensives Granatrot und ist mit kardinalroten Tönungen am Glasrand versehen.
- **DUFT:** Bei stehendem Glas kommen die Noten von Muskatnuss, Sahne und Teeblättern hervor. Bei geschwenktem Glas verstärken sich die genannten Aromen und Erinnerungen an süßes Trockenobst wie Feigen und Aprikosen treten dazu. Ebenso sind cremige Nuancen zu verspüren.
- **GESCHMACK:** Beim Eingang ist der Wein freundlich und umhüllend, leicht mineralisch. Der Durchgang ist cremig und mächtig, gleichzeitig sind süße und würzige Tannine zu verspüren, ebenso wie der Geschmack von eingewecktem Obst (Kirsche, Pflaume). Der Rückgeruch ist elegant und voller mittelmeerländischer Wärme.

