

VALSERRANO MAZUELO 2016

Kommentar:

Knappe 2.000 Hektar dieser Rebensorte werden in LA RIOJA angepflanzt. Infolge des langen vegetativen Zyklus, braucht diese Traube ein mildes Klima um zu einer angebrachten Reifung zu gelangen. Auch ist die Rebe sehr anfällig für echten Mehltau. Trotz allem können, bei begrenzter Produktion und einer späten Lese, Weinmoste mit guter Färbung und Säure, mit äusserst frischen Aromen und eindeutig differenzierter Persönlichkeit erhalten werden. In den Weingegenden des Mittelmeeres ist diese Traubensorte unter den Namen Cariñena oder Carignan Noir bekannt.

Herstellung und Reifung:

Der Wein stammt von dem Weinberg "Las Carretas". Die Reben wachsen in einem engen, nach Süden orientierten und deshalb mit einer starken Sonneneinwirkung versehenen Tal. Das angebrachte Wetter im Herbst erlaubte es uns die Lese zu verspäten und damit sanitär tadellose und mit einer optimalen phenolischen Reifung versehene Trauben zu erhalten.

Der Wein hat 12 Monate in zu 70% aus französischer und zu 30% aus amerikanischer Eiche hergestellten Barriques gereift. Die genannten Barriques wurden zuvor weingrün gemacht um zu verhindern, dass das Holz die Entfaltung der charakteristischen Duftstoffe der Traubensorte beeinträchtigt. Die Abfüllung fand im Februar 2018 statt.

Weinprobe:

- **FARBE:** Der Wein kennzeichnet sich durch ein intensives und reizvolles Kirschrot und zeigt keinerlei Entwicklungstönungen am Glasrand auf.
- **DUFT:** Es kommen die Noten von Holunderblüte, ebenso wie Sahnekaramell und Röstnoten auf. Bei geschwenktem Glas sind cremige Nuancen, schwarzer Kakao und vielseitige Fruchtnoten zu verspüren.
- **GESCHMACK:** Beim Eingang ist der Wein mächtig und frisch. Der Durchgang ist schmackhaft und zeigt ein gelungenes Gleichgewicht zwischen Alkoholgehalt und Säure auf. Der Rückgeruch ist atlantisch und kennzeichnet sich durch seine Länge, ebenso wie durch die Anwesenheit von roten Waldbeeren.

