

VALSERRANO BLANCO GRAN RESERVA 2015

Bemerkungen:

Die weißen Trauben der Rebsorten „Viura“ und „Malvasia“, mit denen wir diesen Wein hergestellt haben stammen aus den höchsten Lagen und den nährstoffärmsten Böden unserer alten Weinberge, wo die Belüftung und Besonnung, der diese Reben ausgesetzt sind, die besten Früchte heranreifen lassen.

Herstellung und Ausbau:

Nach der Gärung in neuen Barrique-Fässern aus feinporigem Allier-Eichenholz wird der Wein dort 18,5 Monate lang auf der Hefe ausgebaut.

Im Juni 2017 wurden 3.600 Flaschen abgefüllt, die seitdem in den Weinregalen der Bodega ruhen.

Weinprobe:

- **FARBE:** Altgold mit grünlichen Reflexen, sauber und hell.
- **AROMEN:** Aufgrund des Ausbaus in feinporigen Eichenfässern nimmt man gleich intensive und komplexe Nuancen wahr, die mit Aromen von weißem Trüffel unterlegt sind. Beim Bewegen des Glases enthüllt der Wein Anklänge von weißem Kakao, einschließlich Ingwer, begleitet von Noten gebrannter Vanillecreme.
- **GESCHMACK:** Der erste Eindruck ist frisch und salzig, sehr mineralisch. Am Gaumen hinterlässt er einen eleganten und öligen Eindruck mit mineralischen und cremigen Noten. Lang im Abgang mit Anklängen an Trockenfrüchte, Haselnüsse etc. Der Wein wird an Komplexität gewinnen, wenn er einige Zeit in der Flasche reift.

Es wird empfohlen, diesen Wein bei einer Temperatur von 12° - 14° C zu servieren.



