

VALSERRANO CRIANZA 2017

Anmerkung:

Der Jahrgang 2017 war geprägt von starkem Frost im April, der die Traubenernte deutlich verringerte.

Die ausgezeichnete Gesundheit und das gute Wetter am Ende des Vegetationszyklus führten jedoch zu einer zwar kleinen, aber qualitativ hochwertigen Traubenlese und hervorragenden Weinen mit hohem Alkoholgehalt und sehr guter Struktur und Farbe.

Herstellung und Ausbau:

Hergestellt aus Trauben der Rebsorten Tempranillo (95 %) und Mazuelo (5 %).

Der Wein reifte 18 Monate in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche und wurde einige Monate in Stahltanks gelagert, um eine gute Assemblage des Weins zu erhalten, bevor man ihn abfüllte.

Degustation:

- **FARBE:** Intensives und sehr lebhaftes Kirschrot mit guter Viskosität.
- **AROMA:** Nach wenigen Sekunden im Glas entfalten sich subtile Zedernholz- und Zimtnoten. Beim Bewegen des Glases wird das Bouquet intensiver, wobei sich Nuancen von Steinobst wie Kirsche, begleitet von Anklängen an Holunderblüten und Gewürzpflanzen wie Lorbeer entfalten.
- **GESCHMACK:** „Seriöser“ Wein mit sehr seidigen und geschmackvollen Tanninen mit Anklängen an Pflanzen und Kräuter wie Buchs und Lorbeer. Der Abgang ist frisch und lang mit Anklängen an dunkle Schokolade und kandierte Kirschen.

