

VALSERRANO BLANCO GRAN RESERVA 2017

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 Monate lang auf der Hefe ausgebaut. Im September 2019 wurden abgefüllt, die seitdem in den Weinregalen der Bodega ruhen.

Weinprobe:

- **FARBE:** Goldgelb, sauber und leuchtend.
- **AROMEN:** Zu Beginn intensive Nuancen von Zitruschalen und würzige Aromen wie weißer Pfeffer, Kurkuma, Safran. Beim Schwenken des Glases zeigen sich Aromen des Ausbaus in feinporigen Eichenfässern, begleitet von Noten von Lorbeer und Williamsbirne.
- **GESCHMACK:** Der erste Eindruck ist frisch und nervig. Elegant, geschmeidig und vollmundig am Gaumen mit mineralischen und cremigen Noten. Sehr langer Nachgeschmack, bei dem die vorherigen Eindrücke noch verstärkt werden. Der Wein wird an Komplexität gewinnen, je länger er in der Flasche reift.

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

