

VALSERRANO BLANCO GRAN RESERVA 2019

Bemerkungen:

Hergestellt aus weißen Trauben der Sorte Viura, die aus über 40 Jahre alten Weinbergen stammen, wo die Belüftung und die Sonneneinstrahlung, denen diese Reben ausgesetzt sind, ihre besten Früchte hervorbringen. Außerdem enthält er 12 % Chardonnay-Trauben aus einem 2016 gepflanzten Weinberg, der bereits sehr gute Qualität liefert und dem Wein Finesse und Säure verleiht.

Herstellung und Ausbau:

Reifung auf der Hefe in neuen, feinporigen Allier-Eichenfässern, anschließend 25-monatige Reifung in denselben Fässern. Schließlich wurde am 10. März 2022 eine Charge von 4.800 Flaschen abgefüllt.

Weinprobe:

Es wird empfohlen, diesen Wein bei einer Temperatur von 10–12 °C zu servieren.

- **FARBE:** Goldgelb, sauber und leuchtend.
- **AROMEN:** Im Auftakt intensive blumige Aromen von Orangen- und Akazienblüten mit Aromen von Rosmarinblüten im Hintergrund. Beim Schwenken des Glases entfaltet sich ein komplexes Aroma mit Nuancen von Wachs, Steinobst und subtilen Noten von Kamille und Lavendel, die sich durch den Ausbau in Eichenfässern entwickelt haben.
- **GESCHMACK:** Der erste Eindruck ist frisch und nervig mit Noten von Zitrusfrüchten. Am Gaumen vollmundig, geschmeidig und elegant. Sehr langer Nachgeschmack, bei dem die vorherigen Eindrücke noch verstärkt werden. Der Wein wird an Komplexität gewinnen, je länger er in der Flasche reift.

