



Valserrano Reserva 2017

CHF 24.50 | 10 cl = CHF 3.27

Im Glas schwarzes Kirschrot von mittlerer Farbtiefe. In der Nase intensiv mit Noten von Cassis, Brombeeren, eingekochten Früchten und einem Hauch Bergkräuter. Ergänzt wird die Nase von einer balsamischen Nuance sowie reifen roten Beeren, Pfeifentabak und etwas Zedernholz. Vielschichtig und ausdrucksstark. Am Gaumen erleben wir den Auftakt frisch und fleischig. Im Vordergrund steht die rote Beerenfrucht mit Anklängen an Marmelade und einer feinen Mineralität.

Produzent	Bodegas de la Marquesa
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Rioja DOCa
Klassifizierung	DOCa
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2025
Traubensorten	Tempranillo, Graciano
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	305367
Passt zu	edlen Fleischstücken, Schmorgerichten, Grilladen
Bewertungen	Decanter 90/100



Vinifikation

Der Reserva wird aus Tempranillo und etwas Graciano-Trauben gekeltert. Wie beim Crianza wird der Wein kaltvergoren; dies begünstigt die grösstmögliche Erhaltung der Fruchtnoten. Der Ausbau erfolgt zuerst während zwei Jahren in französischen und amerikanischen Eichenfässern, anschliessend wird der Wein während mehrerer Monate in grossen Holzbottichen gelagert.

Terroir

Die Rebflächen für den Reserva befinden sich alle in Villabuena, nur wenige Schritte vom Weinkeller entfernt. Die Trauben wachsen auf sonnenverwöhnten Hängen der Sierra de Cantabria. Die Böden sind karg und kalkhaltig. Das besondere Mikroklima dieser Gegend ermöglicht beste Bedingungen für die Herstellung hochwertiger Weine.





Geschichte

Die Weine aus der Rioja Alavesa sind kraftvoll, frisch und lang. Zu jeder Zeit ein Genuss!

