



La Serra Blanc 2019

CHF 27.50 | 10 cl = CHF 3.67

Blasses Goldgelb. Intensive Aromatik von reifen Zitrusfrüchten, Honigmelone und subtilen floralen Noten. Am Gaumen ist er breit und saftig, mit ausgewogener Säure und einer mineralisch anmutenden Frische, welche diesen Wein zu einem idealen Essensbegleiter macht.

Produzent	Herència Altés
Kategorie	Weisswein
Land	Spanien
Region	Terra Alta
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2019
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	9° - 11°
Lagerfähigkeit	bis 2026
Traubensorten	Garnacha Blanca
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch / Vegan
Artikelnummer	1006569
Passt zu	Gemüse, Geflügel, Fisch



Vinifikation

Die Trauben werden von Hand geerntet und es erfolgt eine sorgfältige Selektion im Weinberg und danach noch einmal im Keller. Die Fermentation erfolgt in Betontanks in denen der Wein 3 Monate liegt. Während dieser Zeit wird die Feinhefe mehrmals aufgerührt, was dem Wein ein cremiges Mundgefühl verleiht. Anschliessend wird der Wein während 17 Monate in einem 2500l Fuder aus österreichischer Eiche gelagert. Dieses wurde von Franz Stockinger hergestellt, dessen Fässer zu den Begehrtesten der Welt gehören.

Terroir





Die Trauben stammen aus der Einzellage La Serra. Diese befindet sich in einer Höhe von 450 Metern über Meer auf einem Plateau und wird stark vom dort vorherrschenden Wind beeinflusst. Dieser sorgt für eine gute Durchlüftung was bei der Reife hilft und für gute Voraussetzungen für den ökologischen Weinbau sorgt. Die Reben sind mehr als 100 Jahre alt und ergeben einen extrem kleinen Ertrag von 700 Gramm Trauben pro Stock. Dies führt zu einem sehr konzentrierten Wein, der dieses einzigartige Terroir in die Flasche transportiert.

Geschichte

Als sie 2010 die Rebberge ihres Vaters erwarb, erfüllte sich für die junge Winzerin Núria Altés ein Kindheitstraum. Seit diesem Jahr keltert sie mit Hilfe ihres Ehemanns Rafael De Haan und dem französischen Önologen Claude Gros erstklassige Einzellagen-Weine aus den alten Reben der Familie.

