



Valserrano Reserva 2018

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 |
| Klassifizierung | DOCa |
| Jahrgang | 2018 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 14.5 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2026 |
| Traubensorten | Tempranillo, Graciano |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 305368 |
| Passt zu | edlen Fleischstücken, Schmorgerichten, Grilladen |

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!

