

# VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER



Jahrgang: 2017.  
Weinbauregion: D.O. Somontano.  
Weinberge: "El Enebro".  
Rebsorten: 100% Gewürztraminer.  
Lese: 1 September-Woche.  
Ausbau: Nein.  
Alkohol: 13% vol.  
PH-Wert: 3,62.  
Gesamtsäure: 4,64 g/l.  
Restzucker: 11,6 g/l.

ENTHÄLT SULFITE

### WEINLESE

Der Jahresverlauf 2017 kann als ungewöhnlich bezeichnet werden, wenn auch die Niederschlagsmenge im durchschnittlichen Bereich für die DO Somontano lag. Allerdings fiel der Regen außerhalb der Wachstumsphase der Rebstöcke, der Frühling zeigte sich frostig und der Sommer war heiß. Die Lese begann am 16. August mit den Chardonnaytrauben. Andere Rebsorten folgten, bis am 2. Oktober nach 47 Tagen die Lese endete. Die Traubenmenge lag unter der anderer Jahre, allerdings waren sie sehr gesund und frei von Pilzbefall. Die Weine von 2017 können im Allgemeinen als strukturiert und aromenstark bezeichnet werden.

### WEINBERGE

Der gen Norden gerichtete "El Enebro" wurde 1990 auf einer Höhe von 400m angelegt. Das Mikroklima und die lehmige Beschaffenheit der Böden bilden die idealen Voraussetzungen für die Gewürztraminer Rebsorte, die im Somantano-Gebiet ihren Lebensraum gefunden hat.

### WEINBEREITUNG

Der Weinberg "El Enebro" liegt nur drei Minuten vom Weingut entfernt. So können die Reben schnell dorthin gebracht werden, ohne dass die in der Traubenhaut befindlichen Aromen darunter leiden mussten. Die Reben wurden direkt zum Weingut gebracht, wo sie leicht gequetscht und gekühlt wurden. Eine siebenstündige Maischestandzeit setzte dann ein. Der durch Eigendruck abfließende Most wurde in den Gärtank überführt, wo er stark runtergekühlt wurde und einer Fermentation unterlag. Der Wein wurde nach etwas Ruhezeit stabilisiert und in der zweiten Dezemberwoche auf Flaschen gezogen.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dieser Wein präsentiert sich gelb mit Grünreflexen. In der Nase sauber mit deutlichen florale Noten begleitet von Aromen tropisch-orientalischer Früchte. Überraschend und einfach anders. Seidig und buttrig mit langem unvergesslichen Nachhall.

### SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dieser Wein sollte mit 7 bis 9°C serviert werden und kann sowohl als Aperitif als auch als perfekter Begleiter von Gänsestopfleber, geräuchertem Fleisch, scharfen oder exotischen Gerichten und Vollfettkäsen serviert werden.

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

