

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER



Jahrgang: 2016.
Weinbauregion: D.O. Somontano.
Weinberge: "El Enebro".
Rebsorten: 100% Gewürztraminer.
Lese: 1 September-Woche.
Ausbau: Nein.
Alkohol: 13,5% vol.
PH-Wert: 3,38.
Gesamtsäure: 5,35 g/l.
Restzucker: 11,4 g/l.

ENTHÄLT SULFITE

WEINLESE

Das Vegetationsjahr 2016 kann als trocken und mild beschrieben werden. Die unterdurchschnittliche Niederschlagsmenge zeigte Unregelmäßigkeiten auf: der Herbst war durchwachsen, Winter und die ersten Frühlingsmonate regenreich, hingegen die letzten fünf Monate des Frühlings und Sommers sehr trocken ohne Niederschlag vom 22. Mai bis zum 13. September. Daraus resultierte gesundes Rebgut ohne Pilzbefall. Die Lese begann am 24. August und endete am 11. Oktober nach langen 49 Lesetagen, was in der Region Somontano aufgrund der Vielfalt der Rebsorten, Bodentypen und Witterungsbedingungen häufig der Fall ist. Die 2016er Lese fand gestaffelt und ohne Eile mit einem einzigen Regentag statt. Durch das intakte Blätterdach der Rebstöcke konnten die Reben bis zur Ende der Lese ihren perfekten Gesundheitszustand mit gutem Zuckergehalt beibehalten und so ihr gesamtes Potenzial ausreizen. Die Weine des Jahrgangs 2016 werden generell hell in ihrer Farbe sein, einen moderaten Alkoholgehalt haben und intensive, ausgeprägte Aromen mit angenehmer Textur vorweisen.

WEINBERGE

Der gen Norden gerichtete "El Enebro" wurde 1990 auf einer Höhe von 400 m 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 Ende Dezember auf Flaschen gezogen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dieser Wein präsentiert sich gelb mit Grünreflexen. In der Nase sauber mit deutlichen floralen 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

