



# El viaje de Ramón


VERDEJO 2015




 **REBSORTE**  
100% Verdejo

 **2015 ERNTE**  
Der Vegetationszyklus des Jahrgangs 2015 zeichnet sich durch einen sehr trockenen Winter mit nur sehr geringen Niederschlägen aus. Auch das Frühjahr war, mit Ausnahme von ein paar Stürmen, niederschlagsfrei. Die Erträge verringerten sich infolgedessen um 15 - 20% gegenüber dem Vorjahr. Die Weinlese setzte zwar früh ein, dauerte dafür aber länger als gewohnt. Generell weisen die Weine dieses Jahrgangs sowohl einen höheren Alkohol- als auch Säuregehalt auf.

 **WEINBEREITUNG UND AUSBAU**  
Während der Weinlese spielen die nächtlich kühlen Temperaturen eine Schlüsselrolle, da sie dafür sorgen, dass die Trauben bei niedrigen Temperaturen gelesen werden. Auf diese Weise wird eine Oxidation vermieden und die Bildung von klarem Most begünstigt. Die Auslese und das Separieren der verschiedenen Qualitäten war sehr arbeitsintensiv, da das Weingut Lesegut von über 200 verschiedenen Weinbergen verarbeitet, die sich in verschiedenen Lagen mit unterschiedlicher Sonneneinstrahlung und auf unterschiedlichen Böden befinden. Nachdem die Trauben im Weingut abgeliefert wurden, wurden sie gekühlt und in die pneumatischen Traubenpressen überführt. Der Saft wurde in Edelstahlbehältern aufgefangen, wo er, nach der Débourbage (Vorklären), langsam vergor. Da sich die für den 2015er-Jahrgang verwendeten Beeren in einem gesundheitlich exzellenten Zustand befanden, wurde die Mazeration intensiviert. Dadurch wurde der Wein cremiger, mineralischer und nicht zuletzt verlieh ihm die Hefesatzlagerung mehr Tiefe.

 **VERKOSTUNGSNOTIZEN**  
Hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase verbinden sich intensive Aromen tropischer Früchte wie Ananas mit kräutrigen Noten und den Aromen von Steinobst zu einem komplexen Aromenspiel. Am Gaumen fett mit einem langen nachhaltigen Finale und einem ausgewogenen Säurespiel.

 **SERVIEREMPFEHLUNG**  
Am besten zwischen 10° C und 12° C. Ein perfekter Begleiter zu Gemüse mit bitteren Noten wie Artischocken oder Radicchio sowie zu Pastagerichten oder Risotto.