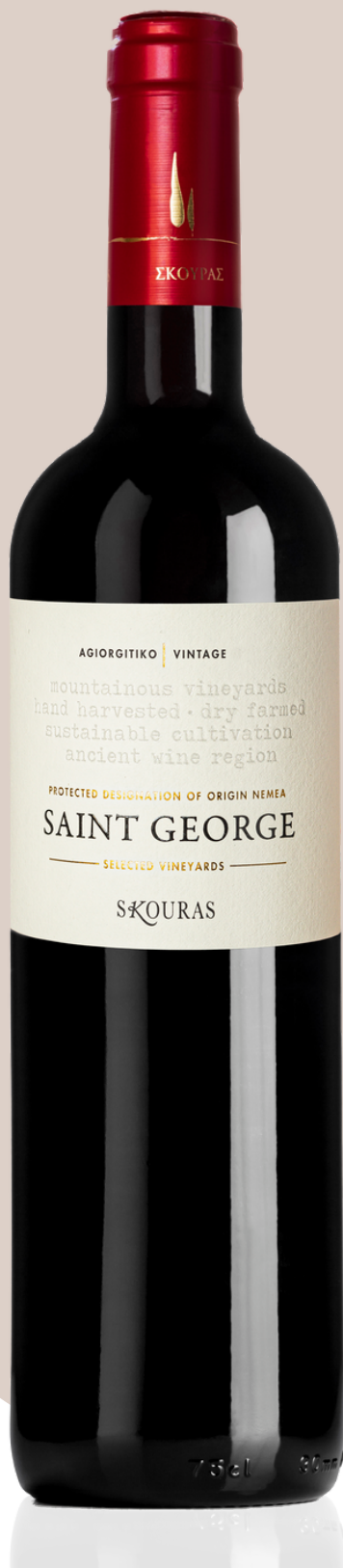


SAINT GEORGE 2024



TECHNISCHE PRESENTATION

Klassifikation:

Geschützte Ursprungsangabe (g.U.) Nemea

Rebsorten:

100% Agiorgitiko

Weinberge:

Achaia Region in 650 m Höhenlage

Hauptsächliche Bodenart:

Sand- und Tonerde

Alter der Reben (Durchschnitt):

34 Jahre

Ertrag:

36 hl/ha

Ernte:

Mitte September

VINIFIKATION/REIFUNG

Alkoholische Gärung und Extraktion in Edelstahltanks bei 23°C. Komplette Dauer der Extraktion: 12 Tage. Volle malolaktische Gärung in Barriques. Reifung in gebrauchten französischen Barriques für 12 Monate. Der Wein reift danach nochmals 2 Monate in der Flasche in unserem Keller.

Alkohol vol: 13%

pH: 3.55

Totaler Säuregehalt: 5 g/l

NOTIZEN ZUR VERKOSTUNG

Die Farbe ist ein leuchtendes, tiefes Weichselrot. Die Nase entdeckt Aromen von Brombeeren, Himbeeren und reifen Erdbeeren mit einer leichten Prise Anis und Gewürzen wie Gewürznelken und Zimt. Es ist ein Wein von mittlerem Körper mit eleganter Struktur, gut ausgeglichenem Säuregehalt und sehr reifem, eleganten Tannin. Mässig langer Abgang, voll von roten Früchten, gefolgt von süßem Vanille und schwarzem Pfeffer.