

DUM VINUM SPERUM

- 2024 -



TECHNISCHE PRESENTATION

Klassifikation:

Geschützte geographische Angabe (g.g.A.) Peloponnes

Rebsorten:

100% Chardonnay

Weinberge:

Argolida in 250m Höhenlage

Hauptsächliche Bodenart:

Sandige Tonerde

Alter der Reben (Durchschnitt):

30 Jahre

Ertrag:

44 hl/ha

Ernte:

Mitte August

VINIFIKATION/REIFUNG

Schalenkontakt für 8 Stunden bei 13°C. Alkoholische Gärung bei 17°C. Der komplette Most wird in neuen 225l französischen Eichen Barriques gegärt, volle malolaktische Gärung und 10 Monate „Sur Lie“ Reifung mit egelmässigem Batonnage. Das entgültige Produkt wurde mit einem Schraubverschluss abgefüllt.

Alkohol vol: 13.5%

pH: 3.4

Totaler Säuregehalt: 5.45 g/l

NOTIZEN ZUR VERKOSTUNG

Dieser Wein hat eine brillante gelbe Farbe mit einigen Goldakzenten. Der typische Chardonnay Charakter kommt voll zum Ausdruck, zusammen mit der Eleganz der hochwertigen französischen Eiche. Auf der Nase offenbaren sich Aromas von Limette, Orangenblüten und Ananas zusammen mit Butter, Süssholz, einer Prise Mandel als auch mineralische Aromas. Im Geschmack üppig und komplex mit säuerlicher Frische plus Zitrus und tropischen Früchten, verbunden mit Vanille und einer Prise Kokosnuss. Der Nachgeschmack ist üppig, stark, komplex und lang.