

FLEVA 2024



TECHNISCHE PRESENTATION

Klassifikation:

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

Rebsorten:

100% Syrah

Weinberge:

Achaia Region in 650 m Höhenlage

Hauptsächliche Bodenart:

Sand- und Tonerde

Alter der Reben (Durchschnitt):

19-25 Jahre

Ertrag:

36 hl/ha

Ernte:

Anfang September

VINIFIKATION/REIFUNG

Alkoholische Gärung und Extraktion in Edelstahltanks bei 23°C. Nachgärungsextraktion bei 20°C. Komplettdauer der Extraktion: 15 Tage. Volle malolaktische Gärung in Fässer. Reifung in 100% neuen Eichen Barriques über 12 Monate „Sur Lie“.

Alkohol vol: 14.5%

pH: 3.48

Totaler Säuregehalt: 5.3 g/l

NOTIZEN ZUR VERKOSTUNG

Tiefrot, fast undurchschaubar, ein Auftakt zu seiner Dichte. Eine Nase voll starker Aromen, die sich auf dunkle Früchte wie Brombeeren, schwarze Kirschen und Pflaumen konzentrieren, gefolgt von verschiedenen Schichten schwarzen Pfeffers, Gewürznelken, Süssholz, Thymian, Lorbeerblättern, und einer Prise Trüffel, dunkler Schokolade und Tabak. Der Gaumen zeigt aromatische Weite, und den Nerv und Säuregehalt des Weines. Ein reifes Tannin kommt mit Volumen und Komplexität. Ausgezeichnet zur Kombination mit gut abgehangenem Wild und gegrillten rotem Fleisch.