

LABYRINTH 9922



TECHNISCHE PRESENTATION

Klassifikation:

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

Rebsorten:

80% Agiorgitiko 20% Cabernet Sauvignon

Weinberge:

Nemea in 700 m Höhenlage

Hauptsächliche Bodenart:

Steinig

Alter der Reben (Durchschnitt):

Agiorgitiko: 37-73 Jahre

Cabernet Sauvignon: 44 Jahre

Ertrag:

Agiorgitiko: 22,50 hl/ha

Cabernet Sauvignon: 27,50 hl/ha

Ernte:

Mitte September

VINIFIKATION/REIFUNG

Aufeinander folgende Jahrgänge des Megas Oenos Weines reifen zusammen in einem 1000 Liter Fuder. In 2001 wurde dieses Fass zum ersten Mal mit dem Megas Oenos Jahrgang 1999 gefüllt. Seitdem wird jedes Jahr, nachdem der neue Jahrgang des Megas Oenos reif für die Vermarktung ist, eine spezielle Menge Wein dem Fass entnommen, und der Fuder mit dem neuen Megas Oenos Jahrgang wieder aufgefüllt. Dieser Verschnitt reift danach im Fuder bis der nächste Jahrgang des Megas Oenos den neuen Barriques – nach 18 Monaten Reifung – entnommen wird. Nach der Abfüllung reift der Labyrinth nochmals 12 Monate in der Flasche im Keller unseres Weinguts bevor er auf den Markt kommt.

Alkohol vol: 14%

pH: 3.45

Totaler Säuregehalt: 6.65 gl

NOTIZEN ZUR VERKOSTUNG

Die Farbe ist ein tiefes Purpurrot mit Terracotta Akzenten. Auf der Nase ist dieser Wein reif, konzentriert, dicht, und sehr komplex. Vorherrschende Aromen sind reife rote Früchte (Weichseln, Brombeeren und Kirschen) zusammen mit Gewürzcharakteristiken, wie Gewürznelken, Zimt und schwarzem Pfeffer. Ein Hauch von Kräuteraromen und Zedernholz kann ebenfalls wahrgenommen werden. Am Gaumen ist dieser Wein körperreich, weich und seidig, mit ausgeglichenem Tannin und lebhaftem Säuregeschmack: so reif, aber auch so jung zugleich. Der Geschmack komplimentiert die Aromen, die dadurch noch verstärkt werden. The Nachgeschmack ist elegant, stark, komplex, und von langer Dauer.