

MEGAS OENOS 2023



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: 38-74 Jahre

Cabernet Sauvignon: 45 Jahre

Ertrag:

Agiorgitiko: 22,50 hl/ha

Cabernet Sauvignon: 27,50 hl/ha

Ernte:

Mitte September

VINIFIKATION/REIFUNG

Alkoholische Gärung und Extraktion in Edelstahltanks bei 23°C. Nachgärungsextraktion bei 20°C. Komplette Dauer der Extraktion: Agiorgitiko 17 Tage, Cabernet Sauvignon 15 Tage. Volle malolaktische Gärung in Barriques. Reifung in neuen Eichen Barriques für 18 Monate, 4 Monate davon „Sur Lie“. Der Wein reift danach nochmals 6 Monate in der Flasche in unserem Keller.

Alkohol vol: 14.5%

pH: 3.5

Totaler Säuregehalt: 5.9 g/l

NOTIZEN ZUR VERKOSTUNG

Die Farbe ist ein sehr tiefes, sattes Purpurrot. Auf der Nase ist dieser Wein dicht, konzentriert und zeigt Raffinesse. Aromen reifer Früchte wie Brombeeren und schwarze Himbeeren, Gewürzcharakteristiken, Rauch und ein Hauch Leder, füllen die Nase. Am Gaumen ist er seidig, aber auch robust, und eingerahmt in einen eleganten Tannin. Ein ausgeglichener Säuregehalt offeriert einen Geschmack reifer Früchte, Gewürznelken, schwarzem Pfeffer und einer Prise Kräuter. Der Nachgeschmack ist sehr lang und von grosser Komplexität.