

GRANDE CUVÉE NEMEA 2024



TECHNISCHE PRESENTATION

Klassifikation:

Geschützte Ursprungsangabe (g.U.) Nemea

Rebsorten:

100% Agiorgitiko

Weinberge:

Nemea Region in 1,040m Höhenlage

Hauptsächliche Bodenart:

Rote Tonerde, reich an Mineralien

Alter der Reben (Durchschnitt):

32 Jahre

Ertrag:

36 hl/ha

Ernte:

Beginning of October

VINIFIKATION/REIFUNG

Alkoholische Gärung und Extraktion in Edelstahltanks bei 23°C. Nachgärungsextraktion bei 20°C. Komplette Dauer der Extraktion: 14 Tage. Volle malolaktische Gärung in Barriques. Reifung in neuen Eichen Barriques über 16 Monate, 4 Monate davon „Sur Lie“. Der Wein reift danach nochmals 6 Monate in der Flasche in unserem Keller.

Alkohol vol: 14%

pH: 3.48

Totaler Säuregehalt: 6.48 g/l

NOTIZEN ZUR VERKOSTUNG

Die Farbe ist ein leuchtendes, tiefes und klares Rubinrot. Auf der Nase wartet dieser Wein mit Stärke und Dichte auf. Aromen konzentrieren sich auf rote Früchte, wie Weichseln, Brombeeren, Kirschen und trockene Kräuter, Gewürze und einen leichten Mineralton. Geschmacksmässig hat dieser Wein einen mittleren bis starken Körper, mit einem interessanten Säuregehalt und sehr hochwertigem Tannin. Rote Früchte, Erde und Mineralien zusammen mit Tabak und Gewürzen sind gegenwärtig. Der Nachgeschmack ist lang, komplex und ständig wechselnd.