

PEPLO 2024



TECHNISCHE PRESENTATION

Klassifikation:

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

Rebsorten:

1/3 Agiorgitiko, 1/3 Syrah, 1/3 Mavrofilero

Weinberge:

Agiorgitiko: Nemea (850m Hohenlage)

Syrah: Argolida (600m Hohenlage)

Mavrofilero: Mantinia (650m Hohenlage)

Hauptsächliche Bodenart:

Aghiorgitiko: Tonerde

Syrah: Steinig

Mavrofilero: Sand

Alter der Reben (Durchschnitt):

Agiorgitiko: 27 Jahre, Syrah: 22 Jahre, Mavrofilero: 29 Jahre

Ertrag:

Agiorgitiko: 800kg/stremma, 46,40 hl/ha

Syrah: 800kg/stremma, 46,40 hl/ha

Mavrofilero: 750kg/stremma, 46,40 hl/ha

Ernte:

Ende September – Anfang Oktober

VINIFIKATION/REIFUNG

Keine Extraktion für den Aghiorgitiko und den Syrah. Alkoholische Gärung in Edelstahltanks bei 15°C. Der Aghiorgitiko reift in Acazien Barriques. Der Syrah bleibt in Edelstahltanks. Lange Extraktion und Gärung für den Mavrofilero in Amphoren.

Alkohol vol: 12.5%

pH: 3.28

Totaler Säuregehalt: 5.25 g/l

NOTIZEN ZUR VERKOSTUNG

Die Farbe ist glänzend, fein, die ultimative Koralle mit Rotgold-Tönen. In der Nase dominieren rote Früchte, Kirsche, Erdbeere, eine Spur von Zitrone, Zitrusfrüchten, Grapefruit, weißen Blüten, Honig, ein wenig Veilchen und ein Konzept von Mineralität. Der Mund ist voll von Nerven und Säure, ölig, kühl, komplex, vielschichtig (Akazie, Ton, süße Vanille, Metall, Struktur), während der Mundduft getreulich dem der Nase mit vorherrschendem Vorhandensein von süße Zitrone und Zitrusfrüchten folgt. Nachgeschmack hat Dauer und Komplexität.