

PORTES MERLOT 2024



TECHNISCHE PRESENTATION

Klassifikation:

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

Rebsorten:

100% Merlot

Weinberge:

Korinth Region, 600 m Höhenlage

Hauptsächliche Bodenart:

Sand

Alter der Reben (Durchschnitt):

33 Jahre

Ertrag:

50,40 hl/ha

Ernte:

Ende August

VINIFIKATION/REIFUNG

Alkoholische Gärung und Extraktion in Edelstahltanks bei 23°C. Komplette Dauer der Extraktion: 14 Tage. Volle malolaktische Gärung. Reifung in französischen Barriques (80% davon sind neu) für 8 Monate.

Alkohol vol: 14.5%

pH: 3.4

Totaler Säuregehalt: 4.5 g/l

NOTIZEN ZUR VERKOSTUNG

Die Farbe ist ein tiefes Purpurrot mit rubinroten Akzenten. Auf der Nase ist dieser Wein konzentriert, sehr komplex, und multi-dimensional. Man entdeckt Aromen schwarzer Kirschen, reifer Pflaumen, süßen Vanilles und einer Spur Veilchen und Tabak. Im Geschmack ist dieser Wein glatt, samtig und körperreich, mit einem sehr reifen, weichen Tannin. Dominant sind schwarze und rote Früchte, gefolgt von Gewürz- und Tabakaromen. Der Nachgeschmack ist reich, lang und komplex.