

SYNORO 2022



TECHNISCHE PRESENTATION

Klassifikation:

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

Rebsorten:

40% Cabernet Franc / 40% Merlot / 20% Agiorgitiko

Weinberge:

Argolida in 650 m Höhenlage

Hauptsächliche Bodenart:

Steinige Tonerde

Alter der Reben (Durchschnitt):

Cabernet Franc: 24 Jahre

Merlot: 24 Jahre

Agiorgitiko: 29 Jahre

Ertrag:

Cabernet Franc: 45 hl/ha

Merlot: 41,25 hl/ha

Agiorgitiko: 33,60 hl/ha

Ernte:

September

VINIFIKATION/REIFUNG

Alkoholische Gärung und Extraktion in Edelstahltanks bei 23°C. Nachgärungsextraktion bei 20°C. Komplette Dauer der Extraktion: Cabernet Franc 15 Tage, Merlot 17 Tage, Agiorgitiko 14 Tage. Volle malolaktische Gärung in Barriques. Reifung in in französischen Barriques – 50% neu– für 13 Monate, 4 Monate davon „Sur Lie“. Der Wein reift danach nochmals 6 Monate in der Flasche in unserem Keller.

Alkohol vol: 14%

pH: 3.4

Totaler Säuregehalt: 6.45 g/l

NOTIZEN ZUR VERKOSTUNG

Die Farbe ist ein tiefes, klares und transparentes Purpurrot mit rubinroten Akzenten. Auf der Nase ist er durchdringend, dicht und frisch durch das vegetale Aroma des Cabernet Franc. Aromas konzentrieren sich auf reife Früchte (rote Maulbeeren, rote Kirschen und reife Erdbeeren), kombiniert mit süßen Aromen von Schokolade, Zimt, Zedernholz und einer diskreten Barrique Note. Am Gaumen ist er voll, mit starken Extrakten und Alkohol der den intensiven Säuregehalt und einen reifen, dichten Tannin ausgleicht. Der Geschmack ist im Einklang mit den Aromen, jedoch dominieren die Fruchtnoten. Der Nachgeschmack hält lange an, und hat Volumen und Komplexität.