



AGRIO*

WILD Merlot & Syrah

Wilde Hefen · Ohne SO₂ Zusatz

Anbaugebiet

Die gebirgigen Weinberge der Hänge von Aigialia im Nordwesten vom Peloponnes, Griechenland

Rebsorten

Die gebirgigen Merlot und Syrah der Hänge von Aigialia

Qualitätsstufe

Geschützte geografische Angabe (g.g.A.) Hänge von Aigialia

N2B · Novelty to Basics

Novelty to Basics ist unser neues Konzept. Kernpunkt dieser neuen Weinserie ist es die Tradition durch die Önologie aufzugreifen, zu interpretieren und zu fördern. Das Ergebnis ist die Innovation, die die Grundprinzipien der Weinherstellung hervorhebt.

Beschreibung

Um unser AGRIO (WILD auf Griechisch) Merlot & Syrah zu kreieren, haben wir uns entschieden, die Grundprinzipien der Weinbereitung neu zu definieren und durch das Fenster der modernen Weinbereitungstechniken zu schauen. Wir haben beschlossen, keine zusätzlichen Sulfite zu verwenden, und wollten auch sehen, wie ein einzigartiges Terroir ohne weitere Ansätze sich von selbst ausdrücken kann. Aus diesem Grund wurde die Fermentation mit den einheimischen (wilden) Hefen dieser Weinberge durchgeführt.



6 Flaschen/Karton



100 Kartons/Palette



Önologie

Zwei ausgewählte Weinberge von Merlot und Syrah, die in der g.g.A. Zone der Hänge von Aigialia liegen, sind die Hauptfiguren der Kreation dieses besonderen Rotweins. Die Weinberge sind niedrigen Ertrags und liefern gesunde Trauben. Bei der Kultivierung wird im geringstmöglichen Grad eingegriffen, wodurch die Trauben ihren einzigartigen Ausdruck entfalten können. Die Ernte erfolgt nach systematischer Überwachung der Reifung, bis das Maximum des phenolischen und aromatischen Ausdrucks der Trauben erreicht wird. Die Trauben werden in kleinen Kisten handverlesen, zum Weingut transportiert und 24 Stunden lang gekühlt. Der Traubensaft wird danach in Edelstahltanks geführt. Unter Kohlendioxid-Atmosphäre erfolgt dort eine kurzfristige Kälteextraktion von drei Tagen bei 10°C. Die Gärung findet statt mit den vorhandenen nativen Hefestämmen. Nach dem Ende der alkoholischen Gärung und der spontanen malolaktischen Gärung wird der Wein sofort unter Inertgas Atmosphäre abgefüllt.

Charakter

Ein moderner, aber gleichzeitig „traditioneller“ Wein mit einem vielschichtigen aromatischen Potenzial, der sich schnell von Hautaromen zu roten Früchten und Blumen wandelt und dann von Beerenmarmeladen zu einem Spaziergang im feuchten Wald übergeht, und, in einem feinen Pilzaroma endet. Reich und geschmackvoll im Mund mit samtigen Tanninen und langem, mineralisch-würzigem Nachklang.

Ein perfekter Partner für gegrilltes Fleisch und Geflügel, die "Ladera" der griechischen Küche (in reichlich Olivenöl gekochtes Gemüse), Eintopf, Nudeln oder fettigen Fisch in hellroten Saucen, Pizza mit Aufschnitt und auch weichen gelben Käsesorten. Genießen Sie ihn bei 16 °C.

* ΑΓΠΙΟ (im Lateinischen AGRIO) ist das griechische Wort für wild.

Volumen: 750ml



6 Flaschen/Karton



100 Kartons/Palette