

CUVÉE PRESTIGE WEISSWEIN 2025



TECHNISCHE PRESENTATION

Klassifikation:

Sortenreiner Wein

Rebsorten:

63% Roditis Alepou, 30% Moscofilero, 7% Malagousia

Weinberge:

Roditis Alepou und Malagousia: Peloponnes in 450 m Höhenlage,
Moscofilero: Mantinia in 750 m Höhenlage

Hauptsächliche Bodenart:

Sandig

Alter der Reben (Durchschnitt):

Roditis Alepou: 36 Jahre,
Moscofilero: 31 Jahre,
Malagousia: 15 Jahre

Ertrag:

Roditis Alepou: 65 hl/ha,
Malagousia: 68 hl/ha,
Moscofilero: 63 hl/ha

Ernte:

Roditis Alepou und Malagousia: Anfang bis Mitte September,
Moscofilero: Ende September – Anfang Oktober

VINIFIKATION/REIFUNG

Schalenkontakt für 3-6 Stunden bei 14°C. Alkoholische Gärung in
Edelstahltanks bei 16°C. Kurze Reifung über feinen Bodensatz.
Schraubverschluss.

Alkohol vol: 12.5%

pH: 3.24

Totaler Säuregehalt: 5.55 g/l

NOTIZEN ZUR VERKOSTUNG

Die Farbe ist ein helles weiss-gelb mit grüner Tönung. Die Nase ist komplex und der Wein versprüht das Aroma frischer Blumen, mit einem Hauch zerdrückter Blüten und Früchten. Ein entspanntes Tempo und eine Luxus-Textur entfalten den Geschmack von Zitrusfrüchten und einer Spur Jasmin und Minze. Der Säuregehalt hinterlässt einen angenehmen Nachgeschmack am Gaumen und endet mit einem klaren, verlängerten Abgang.