

ARMYRA 2022

TECHNISCHE PRESENTATION:**Kategorie:** Weisswein**Klassifikation:** Geschützte geographische Angabe (g.g.A.)

Peloponnes

Rebsorten: 95% Chardonnay, 5% Malagousia**Weinberge:** In den Regionen Korinth und Argolida in 60 m
Höhenlage**Hauptsächliche Bodenart:** Sandige Tonerde**Alter der Reben (Durchschnitt):** Chardonnay: 28 Jahre,
Malagousia: 15 Jahre**Ertrag:** 55,10 hl/ha**Ernte:** August**Alkohol:** 13%**Totaler Säuregehalt:** 5.70 gl**pH:** 3.35

Vinifikation/Reifung: Chardonnay: Schalenkontakt für 6 Stunden bei 14°C. Alkoholische Gärung bei 16°C. 30% gegärt in neuen 225l französischen Eichen Barriques, volle malolaktische Gärung und 6 Monate „Sur Lie“ Reifung mit regelmässigem Batonnage. Malagousia: Schalenkontakt für 24 Stunden bei 10°C. Alkoholische Gärung bei 16°C in Edelstahltanks und Reifung „Sur Lie“ über 6 Monate mit regelmässigem Batonnage.

Notizen zur Verkostung: Die Farbe ist grün-gelb mit einigen grünen Schattierungen. Die Nase öffnet sich zu Aromen reifer Pfirsiche, tropischer Früchte – wie Ananas – und einer Spur Zitrone. Aromen wie Butter, Brot und Karamel folgen. Der Geschmack ist üppig und weich, und spiegelt die Aromen der Nase wieder. Ein frischer Säuregehalt rundet den Eindruck ab. Der Abgang ist lang, komplex und entfaltet sich ständig weiter.

