

# CUVÉE PRESTIGE ROSÉ 2024



## TECHNISCHE PRESENTATION

**Klassifikation:**

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

**Rebsorten:**

70% Agiorgitiko 30% Moscofilero

**Weinberge:**

Agiorgitiko: Korinth Region in 850m Höhenlage

Moscofilero: Mantinia Region in 750m Höhenlage

**Hauptsächliche Bodenart:**

Agiorgitiko: Kalkerde

Moscofilero: Sand

**Alter der Reben (Durchschnitt):**

Agiorgitiko: 28 Jahre

Moscofilero: 30 Jahre

**Ertrag:**

Agiorgitiko: 58,50 hl/ha

Moscofilero: 63 hl/ha

**Ernte:**

Ende September – Anfang Oktober

## VINIFIKATION/REIFUNG

Schalenkontakt des Moscofilero 6 Stunden bei 16°C. Verschnitt und alkoholische Gärung in Edelstahltanks bei 16°C. Keine malolaktische Gärung. Kurze Reifung über feinen Bodensatz. Schraubverschluss.

Alkohol vol: 12%

pH: 3.3

Totaler Säuregehalt: 5.7 gl

## NOTIZEN ZUR VERKOSTUNG

Die Farbe ist ein intensives, helles Kirschrot mit rosa Tönung. Lebendig und klar in der Nase, mit Aromen reifer Kirschen, Himbeeren, einer Prise süßer Gewürze und einer Note rosa Blütenblättern. Am Gaumen ist dieser Wein von mässigem Körper, und mässig im Säuregehalt mit einer ganz geringen Andeutung eines sehr reifen Tannins. Der Geschmack steht im Einklang mit den Aromen, mit einer leichten Wahrnehmung von süßem Gras und Kaugummi. Der Abgang ist mässig lang, mit einem sich entwickelnden Geschmack der Komplexität zufügt.