

PEPLO 2023

TECHNISCHE PRESENTATION:**Kategorie:** Rosewein**Klassifikation:** Geschützte geographische Angabe (g.g.A.)
Peloponnes**Rebsorten:** 1/3 Agiorgitiko, 1/3 Syrah, 1/3 Mavrofilero**Weinberge:** Agiorgitiko: Nemea (850m Hohenlage) /
Syrah: Argolida (600m Hohenlage) / Mavrofilero: Mantinia
(650m Hohenlage)**Hauptsächliche Bodenart:** Aghiorgitiko: Tonerde / Syrah:
Steinig / Mavrofilero: Sand**Alter der Reben (Durchschnitt):** Agiorgitiko: 26 Jahre /
Syrah: 21 Jahre / Mavrofilero: 28 Jahre**Ertrag:** Agiorgitiko: 800kg/stremma, 46,40 hl/ha / Syrah:
800kg/stremma, 46,40 hl/ha / Mavrofilero: 750kg/stremma,
46,40 hl/ha**Ernte:** Ende September – Anfang Oktober**Alkohol:** 12.5%**Totaler Säuregehalt:** 5.5 g/l**pH:** 3.3**Vinifikation/Reifung:** Keine Extraktion für den Aghiorgitiko
und den Syrah. Alkoholische Gärung in Edelstahltanks bei
15°C. Der Aghiorgitiko reift in Acazien Barriques. Der Syrah
bleibt in Edelstahltanks. Lange Extraktion und Gärung für den
Mavrofilero in Amphoren.**Notizen zur Verkostung:** Die Farbe ist glänzend, fein, die
ultimative Koralle mit Rotgold-Tönen. In der Nase dominieren
rote Früchte, Kirsche, Erdbeere, eine Spur von Zitrone,
Zitrusfrüchten, Grapefruit, weißen Blüten, Honig, ein wenig
Veilchen und ein Konzept von Mineralität. Der Mund ist voll
von Nerven und Säure, ölig, kühl, komplex, vielschichtig
(Akazie, Ton, süße Vanille, Metall, Struktur), während der
Mundduft getreulich dem der Nase mit vorherrschendem
Vorhandensein von süße Zitrone und Zitrusfrüchten folgt.
Nachgeschmack hat Dauer und Komplexität.