

## PORTES MERLOT 2023

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

Peloponnes

**Rebsorten:** 100% Merlot**Weinberge:** Korinth Region, 600 m Höhenlage**Hauptsächliche Bodenart:** Sand**Alter der Reben (Durchschnitt):** 32 Jahre**Ertrag:** 50,40 hl/ha**Ernte:** Ende August**Alkohol:** 13.50%**Totaler Säuregehalt:** 5.60 gl**pH:** 3.42

**Vinifikation/Reifung:** Alkoholische Gärung und Extraktion in Edelstahl tanks bei 23°C. Komplette Dauer der Extraktion: 14 Tage. Volle malolaktische Gärung. Reifung in französischen Barriques (80% davon sind neu) für 8 Monate.

**Notizen zur Verkostung:** Die Farbe ist ein tiefes Purpurrot mit rubinroten Akzenten. Auf der Nase ist dieser Wein konzentriert, sehr komplex, und multi-dimensional. Man entdeckt Aromen schwarzer Kirschen, reifer Pflaumen, süßen Vanilles und einer Spur Veilchen und Tabak. Im Geschmack ist dieser Wein glatt, samtig und körperreich, mit einem sehr reifen, weichen Tannin. Dominant sind schwarze und rote Früchte, gefolgt von Gewürz- und Tabakaromen. Der Nachgeschmack ist reich, lang und komplex.

