

SAINT GEORGE 2022

TECHNISCHE PRESENTATION:**Kategorie:** Trockener Rotwein**Klassifikation:** Geschützte Ursprungsangabe (g.U.) Nemea**Rebsorten:** 100% Agiorgitiko**Weinberge:** Nemea Region in 650 m Höhenlage**Hauptsächliche Bodenart:** Tonerde**Alter der Reben (Durchschnitt):** 32 Jahre**Ertrag:** 54 hl/ha**Ernte:** Mitte September**Alkohol:** 13.50%**Totaler Säuregehalt:** 5.51 gl**pH:** 3.54

Vinifikation/Reifung: Alkoholische Gärung und Extraktion in Edelstahltanks bei 23°C. Komplette Dauer der Extraktion: 12 Tage. Volle malolaktische Gärung in Barriques. Reifung in gebrauchten französischen Barriques für 12 Monate. Der Wein reift danach nochmals 2 Monate in der Flasche in unserem Keller.

Notizen zur Verkostung: Die Farbe ist ein leuchtendes, tiefes Weichselrot. Die Nase entdeckt Aromen von Brombeeren, Himbeeren und reifen Erdbeeren mit einer leichten Prise Anis und Gewürzen wie Gewürznelken und Zimt. Es ist ein Wein von mittlerem Körper mit eleganter Struktur, gut ausgeglichenem Säuregehalt und sehr reifem, eleganten Tannin. Mässig langer Abgang, voll von roten Früchten, gefolgt von süßem Vanille und schwarzem Pfeffer.

