

SALTO WILD YEAST 2022



TECHNISCHE PRESENTATION

Klassifikation:

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

Rebsorten:

100% Mavrofilero

Weinberge:

Mantinia in 600m Höhenlage

Hauptsächliche Bodenaar:

Sandige Tonerde

Alter der Reben (Durchschnitt):

17 Jahre

Ertrag:

38,40 hl/ha

Ernte:

Anfang Oktober

VINIFIKATION/REIFUNG

Schalenkontakt für 2 Stunden bei 13°C. Bis zu 48% freilaufender Saft wegen Farbe in der Beerenhaut.

Kontrollierte alkoholische Gärung in Edelstahltanks bei 16°C mit Naturhefen. Kurze Reifung über feinen Bodensatz.

Schraubverschluss.

Alkohol vol: 11.5%

pH: 3.17

Totaler Säuregehalt: 7 gl

NOTIZEN ZUR VERKOSTUNG

Sanfte Farbe mit einer leichten Grautönung. Erhebendes Aroma mit Komplexität und Düften von Jasmin, Rosen, Geißblatt, Eisenkraut und Zitrone. Von mittlerem Körper mit explosivem Säuregrad – voll Geschmack und erfrischend – mit Aromen von Zitrusblüten und Jasmin. Komplexer, mittellanger Abgang.