

# SALTO WILD YEAST 2022

## TECHNISCHE PRESENTATION:

**Kategorie:** Weisswein

**Klassifikation:** Geschützte geographische Angabe (g.g.A.)

Peloponnes

**Rebsorten:** 100% Mavrofilero

**Weinberge:** Mantinia in 600m Höhenlage

**Hauptsächliche Bodenart:** Sandige Tonerde

**Alter der Reben (Durchschnitt):** 17 Jahre

**Ertrag:** 38,40 hl/ha

**Ernte:** Anfang Oktober

**Alkohol:** 11.5%

**Totaler Säuregehalt:** 7.00 gl

**pH:** 3.17

**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.

**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.

