

# VIOGNIER CUVÉE LARSINOS

~ 2025 ~



## TECHNISCHE PRESENTATION

**Klassifikation:**

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

**Rebsorten:**

100% Viognier

**Weinberge:**

Korinth Region in 60m Höhenlage

**Hauptsächliche Bodenart:**

Sandige Tonerde

**Alter der Reben (Durchschnitt):**

33 Jahre

**Ertrag:**

51 hl/ha

**Ernte:**

Ende August

## VINIFIKATION/REIFUNG

Schalenkontakt für 6 Stunden bei 14°C. Alkoholische Gärung bei 15°C. 70% des Mosts wird in Edelstahltanks gegärt, und 30% in (50% neuen) 225l französischen Eichen Barriques. Ausgeführte malolaktische Gärung und 6 Monate Reifung „Sur Lie“ mit regelmäßigem Batonnage. Das entgültige Produkt wurde unter Verwendung eines Schraubverschlusses abgefüllt, und reifte vor Verkauf noch zusätzliche 3 Monate in unserem Keller.

Alkohol vol: 13%

pH: 3.40

Totaler Säuregehalt: 5.5 g/l

## NOTIZEN ZUR VERKOSTUNG

Die Farbe ist grün-gelb mit einigen grünlichen Akzenten. Die Nase ist ausdrucksstark mit Aromen reifer Aprikosen, Mangos, Orangenrinde und einem Duft von Holz (von der französischen Eiche höchster Qualität), gefolgt von Haselnuss und gebackenem Brot. Der Mund füllt sich mit reichen Früchtearomen, aber auch mit Vanille, Kokosnuss und Haselnussbutter. Der Nachgeschmack hält lange an, und hat Volumen, Intensität und reiche Komplexität.