

Grande Cuvée Nemea 2014

Geschützte Ursprungsangabe (g.U.) Nemea
Aghiorghitiko 100%

Gärung und Maischung in Edelstahltanks. Volle malolaktische Gärung in Eiche und Reifung in neuen französischen Barriques für 12 Monate und nochmals 6 Monate in der Flasche. Rote Früchte, Brombeeren, Pflaumen, Gewürze, ein Ton Metal, Vanille, am Gaumen säurebetont, reifes Tannin, reicher Geschmack.

Technische Presentation: Grande Cuvée Nemea

Kategorie	Rotwein
Klassifikation	Geschützte Ursprungsangabe (g.U.) Nemea
Rebsorten	Aghiorghitiko 100%
Weinberge	Korinth Region in 1,040 m Höhenlage
Hauptsächliche Bodenart	Rote Tonerde, reich an Mineralien
Alter der Reben (Durchschnitt)	22 Jahre
Ertrag	51 hl/ha
Ernte	Beginning of October
Vinifikation/Reifung	Alkoholische Gärung und Extraktion in Edelstahltanks bei 23°C. Nachgärungsextraktion bei 20°C. Komplette Dauer der Extraktion: 14 Tage. Volle malolaktische Gärung in Barriques. Reifung in neuen Eichen Barriques über 16 Monate, 4 Monate davon „Sur Lie“. Der Wein reift danach nochmals 6 Monate in der Flasche in unserem Keller.
Alkohol per Volumen	13.5%
Totaler Säuregehalt (Milchsäure)	6.8 g/l
pH-Wert	3.33
Notizen zur Verkostung	Die Farbe ist ein leuchtendes, tiefes und klares Rubinrot. Auf der Nase wartet dieser Wein mit Stärke und Dichte auf. Aromen konzentrieren sich auf rote Früchte, wie Weichseln, Brombeeren, Kirschen und trockene Kräuter, Gewürze und einen leichten Mineralton. Geschmackmässig hat dieser Wein einen mittleren bis starken Körper, mit einem interessanten Säuregehalt und sehr hochwertigem Tannin. Rote Früchte, Erde und Mineralien zusammen mit Tabak und Gewürzen sind gegenwärtig. Der Nachgeschmack ist lang, komplex und ständig wechselnd.