

Megas Oenos 2016

Geschützte geographische Angabe (g.g.A.) Peloponnes
Aghiorghitiko 80%, Cabernet Sauvignon 20%

Gegärt und gemischt in Edelstahltanks. Volle malolaktische Gärung in Eiche und Reifung in neuen französischen Barriques für 18 Monate und nochmals 6 Monate in der Flasche. Reife rote Früchte, Brombeeren, Kirschen, Weichseln, süsse Gewürze und Nelken, Tabak. Raffiniert, elegant, komplex.

Technische Presentation: Megas Oenos

Kategorie	Rotwein
Klassifikation	Geschützte geographische Angabe (g.g.A.) Peloponnes
Rebsorten	Aghiorghitiko 80% Cabernet Sauvignon 20%
Weinberge	Aghiorghitiko: Gimno in Nemea in 700 m Höhenlage Cabernet Sauvignon: Korinth Region in 700 m Höhenlage
Hauptsächliche Bodenart	Steinig
Alter der Reben (Durchschnitt)	Aghiorghitiko: 31-67 Jahre Cabernet Sauvignon: 38 Jahre
Ertrag	Aghiorghitiko: 27 hl/ha Cabernet Sauvignon: 30 hl/ha
Ernte	Mitte September
Vinifikation/Reifung	Alkoholische Gärung und Extraktion in Edelstahltanks bei 23°C. Nachgärungsextraktion bei 20°C. Komplette Dauer der Extraktion: Aghiorghitiko 17 Tage, Cabernet Sauvignon 15 Tage. Volle malolaktische Gärung in Barriques. Reifung in neuen Eichen Barriques für 18 Monate, 4 Monate davon „Sur Lie“. Der Wein reift danach nochmals 6 Monate in der Flasche in unserem Keller.
Alkohol per Volumen	14,5%
Totaler Säuregehalt (Milchsäure)	5.9 g/l
pH-Wert	3.41
Notizen zur Verkostung	Die Farbe ist ein sehr tiefes, sattes Purpurrot. Auf der Nase ist dieser Wein dicht, konzentriert und zeigt Raffinesse. Aromen reifer Früchte wie Brombeeren und schwarze Himbeeren, Gewürzcharakteristiken, Rauch und ein Hauch Leder, füllen die Nase. Am Gaumen ist er seidig, aber auch robust, und eingerahmt in einen eleganten Tannin. Ein ausgeglichener Säuregehalt offeriert einen Geschmack reifer Früchte, Gewürznelken, schwarzem Pfeffer und einer Prise Kräuter. Der Nachgeschmack ist sehr lang und von grosser Komplexität.

