

**Saint George Nemea 2019**

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

Gärung und Maischung in Edelstahltanks, Reifung in französischen Barriques für 12 Monate und nochmals 6 Monate in der Flasche. Brombeeren, Maulbeeren, Himbeeren, reife Erdbeeren, eine Prise Anis, Zimt, ein edles Tannin, rund und samtig im Geschmack.

**Technische Presentation: Saint George Nemea**

Kategorie	Rotwein
Klassifikation	Geschützte Ursprungsangabe (g.U.) Nemea
Rebsorten	Agiorgitiko 100%
Weinberge	Nemea Region in 650 m Höhenlage
Hauptsächliche Bodenart	Tonerde
Alter der Reben (Durchschnitt)	29 Jahre
Ertrag	54 hl/ha
Ernte	Mitte September
Vinifikation/Reifung	Alkoholische Gärung und Extraktion in Edelstahltanks bei 23°C. Komplette Dauer der Extraktion: 12 Tage. Volle malolaktische Gärung in Barriques. Reifung in gebrauchten französischen Barriques für 12 Monate. Der Wein reift danach nochmals 2 Monate in der Flasche in unserem Keller.
Alkohol per Volumen	13.5%
Totaler Säuregehalt (Milchsäure) (tartaric acid)	6.16 g/l
pH-Wert	3.40



**Notizen zur Verkostung** Die Farbe ist ein leuchtendes, tiefes Weichselrot. Die Nase entdeckt Aromen von Brombeeren, Himbeeren und reifen Erdbeeren mit einer leichten Prise Anis und Gewürzen wie Gewürznelken und Zimt. Es ist ein Wein von mittlerem Körper mit eleganter Struktur, gut ausgeglichenem Säuregehalt und sehr reifem, eleganten Tannin. Mässig langer Abgang, voll von roten Früchten, gefolgt von süßem Vanille und schwarzem Pfeffer.

