

Dum Vinum Sperum 2020

Geschützte geographische Angabe (g.g.A.) Peloponnes
100% Chardonnay

Gegärt und 10 Monate gereift in neuen französischen Barriques. Zusätzliche Reifung von 2 Jahren in der Flasche. Kurzer Schalenkontakt, volle malolaktische Gärung und Batonnage. Schraubverschluss. Komplex und konzentriert ohne auf der Nase überreif oder am Gaumen fett zu sein.

Technische Presentation: Dum Vinum Sperum

Kategorie	Weisswein
Klassifikation	Geschützte geographische Angabe (g.g.A.) Peloponnes
Rebsorten	Chardonnay 100%
Weinberge	Argolida in 250 m Höhenlage
Hauptsächliche Bodenart	Sand
Alter der Reben (Durchschnitt)	26 Jahre
Ertrag	39,75 hl/ha
Ernte	Mitte August
Vinifikation/Reifung	Schalenkontakt für 8 Stunden bei 13°C.

Alkoholische Gärung bei 17°C.
Der komplette Most wird in neuen 225l französischen Eichen Barriques gegärt, volle malolaktische Gärung und 10 Monate „Sur Lie“ Reifung mit regelmäßigem Batonnage. Das entgütigte Produkt wurde mit einem Schraubverschluss abgefüllt und nochmals 2 Jahre in der Flasche in unserem Keller gereift.

Alkohol per Volumen	13%
Totaler Säuregehalt (Milchsäure)	5.8 g/l
pH-Wert	3.33

Notizen zur Verkostung
Dieser Wein hat eine brillante gelbe Farbe mit einigen Goldakzenten. Der typische Chardonnay Charakter kommt voll zum Ausdruck, zusammen mit der Eleganz der hochwertigen französischen Eiche. Auf der Nase offenbaren sich Aromas von Limette, Orangenblüten und Ananas zusammen mit Butter, Süssholz, einer Prise Mandel als auch mineralische Aromas. Im Geschmack üppig und komplex mit säuerlicher Frische plus Zitrus und tropischen Früchten, verbunden mit Vanille und einer Prise Kokosnuss. Der Nachgeschmack ist üppig, stark, komplex und lang.



Dum Vinum
Sperum