

**Viognier Eclectique 2018**

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

Viognier 100%

12 Monate gegärt in neuen und zweiter Nutzung (50-50) 225l französischen Eichen Barriques. Kurzer Schalenkontakt, volle malolaktische Gärung und Batonnage. Schraubverschluss. Präsenz von exotischen Früchten und Intensität, integrierter Eichencharakter.

**Technische Presentation: Viognier Eclectique**

Kategorie	Weisswein
Klassifikation	Geschützte geographische Angabe (g.g.A.) Argolida
Rebensorte	Viognier 100%
Weinberg s	Argolida in 300 m Höhenlage
Hauptsächliche Bodenart	Sand
Alter der Reben (Durchschnitt)	24 Jahre
Ertrag	43 hl/ha
Ernte	Mitte August
Vinifikation/Reifung	Schalenkontakt für 6 Stunden bei 14°C. Alkoholische Gärung bei 17°C. Gegärt in neuen und gebrauchten (50-50) 225l französischen Eichen Barriques, malolaktische Gärung und Reifung über 12 Monate „Sur Lie“ mit regelmässigem Batonnage. Der Wein wurde unter Verwendung eines Schraubverschlusses abgefüllt, und reifte noch zusätzliche 3 Monate in der Flasche in unserem Keller.
Alkohol per Volumen	13.5%
Totaler Säuregehalt (Milchsäure)	5.5 g/l
pH-Wert	3.45
Notizen zur Verkostung	Farbe von goldenem Stroh mit brillanten Akzenten. Die Nase ist ziemlich komplex und elegant, was den Viognier Charakter sehr schön ausdrückt. Der Wein enthüllt Aromen reifer Pfirsiche, Orangenblüten, Zitrusrinde als auch tropischer Früchte. Die Eichenmerkmale – süsses Vanille und Haselnuss – sind meisterhaft in den Wein eingearbeitet und ergeben zusammen ein reiches Bouquet, während der Geruch von Brotrinde den Kontakt mit dem Bodensatz andeutet. Geschmackmäßig ist er vollmundig mit großartiger Textur und säuerlicher Frische, im Einklang mit den Aromas. Starker, komplexer Nachgeschmack der endlos anhält.

