

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

Roséwein · Agiorgitiko · Griechenland

Produzent:

George Papaioannou

Rebsorte/n:

Agiorgitiko, autochton, rot

Herkunftsbezeichnung: PGI Peloponnes, Nemea, Griechenland

Jahrgang: 2023

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, junger mittelkräftiger Roséwein für den baldigen Genuss

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: intensiv rosa Pink

Duft: Opulent duftig, nach reifen Sommerbeeren. Vornehmlich Himbeeren und dunkle Brombeeren. Kirschen kommen hinzu, ferner Kräuter und dezente florale Noten. Einladend - animierend fruchtig, frisch.

Geschmack: Trocken, frischfruchtig nach roten Früchten > vornehmlich Beeren, Blüten und erdige Noten. Vollmundig, saftig mit gut eingebundener Säure und langem Finish.

Fazit: Ein unwahrscheinlich aromatischer trinkiger Wein, der sein Herz auf der Zunge trägt. Hoher Trinkfluss!

Verwendung / Speiseempfehlung:

Dieser Wein ist eine Einladung an den Sommer! Duftige bunte Küche mit Auberginen, Bohnen, zarten Rübchen, Salaten und langen geselligen Grillabenden, die zu Steak mit Röstaromen, grober Bratwurst á Provencale einladen. Aromafülle und Trinkfluss - eine tolle Kombination.

Ursprung / Winzer:

Um der Agiorgitikotraube solch eine tolle Farbe zu entlocken, wenden George und sein Sohn Athannasios ganz schön Geduld auf. Sie extrahieren die Farbe mit einer Maischestandzeit von etwa 20 Stunden. Das ist schon enorm. Ihre Geduld zahlt sich aus. Ihr Rosé ist eine Hommage an die sonnige Wärme der Region. Er wird aus 100% der endemischen Rebsorte Agiorgitiko gewonnen. Diese Rebe liebt es warm, aber nicht zu warm. Wasser gerne, aber nicht zu viel. Wind okay, aber da bitte genau die richtige Menge aus der richtigen Richtung. Eine Rebsorte für Könner.

Sensorische Eindrücke 1 > sehr wenig - 10 > sehr viel:

Fruchtigkeit: 8

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 5

Intensität: 6

Komplexität: 5

Potenzial: 2024 beste Trinkreife bis maximal 2025

Lage / Boden / Klima:

Selektierte Weinberge aus der Region Ancient Nemea in südwest Ausrichtung, 350 Meter H.ü.M, lehmiger Kiesel-Tonboden mit reichhaltigen organischen Substanzen.

Mediterranes Klima mit intensiver Sonneneinstrahlung und großen Tag-/Nacht Temperaturunterschieden, die eine langsame Reifung der Beeren am Stock begünstigen.

Anbau / Ernte:

An den Rebstöcken überwiegend Handarbeit vom Rebschnitt bis zur Ernte. Bodenbearbeitung und Pflanzenschutz mit leichter maschineller Unterstützung. Biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.

Weinbereitung:

Sanftes Pressen und etwa 20 Stunden Maischestandzeit > Saftkontakt mit den Beerenschalen für eine intensivere pinkfärbung und Aromenkonzentration, dann Klärung und Gärung bei kühler kontrollierter Temperatur 16 - 18 Grad in Edelstahlstanks, kein Filtern.

Produktion: ca. 10.000 Flaschen

Genusstemperatur: 8-10°C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 13,5 % vol.

Ursprungsland: Griechenland

Allergene: Enthält Sulfite

Produzent: George Papaionnaou S.A., Ancient Nemea, Peloponnes 20500, Greece

