

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

Rotwein · Agyro · Griechenland

Produzent:

Domaine Nicolas Repanis

Rebsorte/n:

Agiorgitiko, autochthon, rot

Herkunftsbezeichnung: IGP Peloponnes, Nemea, Griechenland

Jahrgang: 2015

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, kräftiger Rotwein mit Reifepotenzial > Ikone!

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: Intensives Rubinrot

Duft: Üppiges Bouquet, fruchtbetont, komplex! Noten von reifen dunklen Früchten > Schwarzkirschen, getrocknete Pflaumen, Würze > etwas Vanille, dunkle Schokolade, Kaffee, etwas Lakritz, Florales > ein Hauch Jasmin, Kräuter > Minze, dazu erdige Nuancen > Laub

Geschmack: Trocken, fruchtig & würzig, spiegelt perfekt den Duft, eleganter Körper getragen von Frucht gepaart mit viel Würze, sehr aromatisch, perfekt balanciert > mit dynamischer Säure, reifen Tanninen > samtiger Textur und langem komplexen Finale

Fazit: Ein sehr feiner aromatischer Wein. Für erfahrene Geniesser!

Verwendung / Speisempfehlung:

Dieser Wein macht sich gut zu griechisch inspirierten Schmorge-richten, zur üppig bestückten Käseplatte mit cremigen und pikanten französischen Käsen, Ratatouille, Spaghetti al Ragout und ist ein würdiger Gastgeber für einen feinen Abend mit besonderen Gästen.

Ursprung / Winzer:

Nicolas Repanis Top Cuvée ist aus wurzelechten, sehr alten, auf etwa 750 m Seehöhe gewachsenen Rebstöcken bereitet. Dieser Wein ist eine Ikone. Charaktervoll, vielschichtig und intensiv dabei sanft und reif, erzählt er die Geschichte des Bodens, des Wetters und der Sonne der Region seiner Herkunft. Ein Wein wie ein Kunstwerk. Solche Weine möchten vorrangig zu einem delikaten Essen genossen werden. Allerdings fordern sie auch Aufmerksamkeit. Schliesslich haben sie viel zu geben. Das birgt Diskussionspotenzial. Spannend eine Runde mit lieben Leuten und diesem feinen Wein. Wunderbar!

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

Fruchtigkeit: 5

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 8

Intensität: 8

Komplexität: 8

Potenzial: jetzt bis 2022 beste Trinkreife, Lagerung max. 3 weitere Jahre

Lage / Boden / Klima:

Einzellage bei Xerokambos im Bereich Nemea, 750-800 Meter H.ü.M, sehr kalkhaltiger Mergelboden, tiefes wurzeln der Reben Kontinentales Klima mit intensiver Sonneneinstrahlung und großen Tag-/Nacht Temperaturunterschieden, die eine langsame Reifung der Beeren am Stock begünstigen

Anbau / Ernte:

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert Handarbeit vom Rebschnitt bis zur Ernte, Ernte in den frühen noch kühlen Morgenstunden

Weinbereitung:

Entrappung der Beeren per Hand auf dem Sortiertisch, behutsames Pressen der noch kühlen Beeren, Kaltstabilisation bei 8 Grad, Mazeration 12-17 Tage, Gärung mit natürlichen Umgebungshefen kombiniert mit Reinzuchtheferen erst auf 14 Grad dann schrittweise auf 28 bis 30 Grad. Es folgt die malolaktische Gärung im Edelstahltank für ca. 4 Wochen. Es folgt die Fassreifung im Barrique für 12 Monate > 225 l Fass > franz. Eiche in mehrfach belegten Fässern, Fassröstung > leicht bis medium

Produktion: etwa 4.5000 Flaschen

Genusstemperatur: 14-16°C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 13,5 % vol.

Ursprungsland: Griechenland

Allergene: Enthält Sulfite

Produzent: Nicolas Repanis S.A., Nemea, Peloponnes 20 500, Greece

