



Mega Spileo

## Wild Ferment

### Kategorie & Herkunft

Trockener Rotwein, G.G.A. Achaia

### Kombination verschiedener Rebsorten

Auswahl aus den roten Sorten des Weinguts

### Weingarten Mega Spileo

#### Standort

Historischer Weingarten  
Weingut Mega Spileo

#### Höhenlage

780 - 880 m

#### Anbau

Biologisch

#### Boden

Ton, Sand & Kies

#### Produktion

4tn /ha

#### Aufbau

zweiarmiger Kordon-Schnitt

#### Bepflanzungsdichte

4100 Pflanzen/ha

#### Traubenlese

Ende Oktober-Anfang November

### Vinifikation

Nach Erhalt werden die Trauben teilweise entrappt und in neue offene Fässer geführt. Dort verbleiben sie bis zum Ende der alkoholischen Spontangärung, die von den natürlichen Hefen der Traube durchgeführt wird. Am Ende der alkoholischen Gärung, die 3-4 Wochen dauert, verbleibt der Wein in den gleichen Fässern für die malolaktische Gärung und weitere Reifung von 24 Monaten. Anschließend erfolgt die Abfüllung und mindestens 2 Jahre Flaschenlagerung. Der Wein wird keiner Stabilisierungs- und Filtrationsbehandlung zur Verbesserung seiner Geschmacksqualität unterzogen.

### Geschmacksqualitäten



Intensives Rot.



Grüne Paprika, rote und schwarze Früchte, schwarze Schokolade, Kaffee.



Reichhaltig und warm, mit samtigen Tanninen und intensivem Abgang nach Lorbeer und getrockneten Nüssen.

### Alterung

Eignet sich für langjährige Alterung.

### Harmonie

Harmoniert zu gegrilltem Fleisch, langsam gegartem Wild und reifem würzigen Käse.