



Weingut Mega Spileo

Assyrtiko - Lagorthi

Kategorie & Herkunft

Trockener Weißwein, G.G.A. Achaia

Kombination verschiedener Rebsorten

Assyrtiko 75% - Lagorthi 25%

Weingarten Mega Spileo

Standort

Historischer Weingarten
Weingut Mega Spileo

Fläche

1 Hektar

Höhenlage

850 m

Anbau

Biologisch

Boden

Ton & Sand

Produktion

5tn / ha

Aufbau

einarmiger Kordon-Schnitt

Bepflanzungsdichte

4100 Pflanzen/ha

Traubenlese

Ende September

Vinifikation

Nach Erhalt werden die Trauben entrappt und es folgt eine vierstündige Mazeration vor der Gärung. Es folgt ein statisches Entschleimen. Der Most wird in neue Eichenfässer verschiedener Größen zur Gärung und Reifung geführt und verbleibt 6 bis 7 Monate mit seiner Hefe. In regelmäßigen Abständen wird gerührt (Bâtonnage). Nach der Abfüllung folgt eine Flaschenlagerung von mindestens zwei Jahren, damit der Wein seinen Charakter entwickelt.

Geschmacksqualitäten



Mild goldgelb mit grünen Tönungen.



Geröstete Nüsse, Steinfruchtarmeladen, Kräuter, mineralische Nuancen.



Vollmundig, ölig mit erfrischender Säure. Langer Abgang nach gerösteten Nüssen.

Alterung

Alterungsfähig

Harmonie

Harmoniert zu Meeresfrüchten und Fisch, Fleisch mit weißen Soßen.