



Weingut Mega Spileo

Mavrodaphne - Mavro Kalavrytino

Kategorie & Herkunft

Trockener Rotwein, G.G.A. Achaia

Kombination verschiedener Rebsorten

Mavrodaphne 60% - Mavro Kalavrytino 40%

Weingarten Mega Spileo

Standort

Historischer Weingarten
Weingut Mega Spileo

Fläche

3 Hektar

Höhenlage

820 - 880 m

Anbau

Biologisch

Boden

Ton & Sand

Produktion

4tn / ha

Aufbau

zweiarmer Kordon-Schnitt

Bepflanzungsdichte

4100 Pflanzen/ha

Traubenlese

Mitte Oktober

Vinifikation

Nach Erhalt werden die Trauben entrappt, es folgt eine Mazeration vor der Gärung und sie verbleiben bis zum Ende der Gärung mit ihren Schalen. Anschließend wird der Wein zur Reifung in neuen französischen Eichenfässern in den Weinkeller geführt. Dort wird er für mindestens 2,5 Jahre gelagert und anschließend folgen weitere 2,5 Jahre Flaschenlagerung, damit die richtige Balance erreicht wird. Der Wein wird keiner Stabilisierungs- und Filtrationsbehandlung zur Verbesserung seiner Geschmacksqualität unterzogen.

Geschmacksqualitäten



Tiefrot.



Weißer Pfeffer, Beeren, Kräuternoten
auf Schokoladen- und
Kaffeehintergrund.



Komplex, ausgewogen, mit
ausreichender Säure und eleganten
Tanninen. Langer Abgang nach
Gewürzen und Schokolade.

Alterung

Eignet sich für langjährige Alterung.

Harmonie

Harmoniert zu rotem Fleisch mit
reichhaltigen Soßen, Wild, reifem
gelben Käse.

Empfehlung

Es wird ein sorgfältiges Dekantieren in
eine Karaffe kurz vor dem Servieren
empfohlen, um den Genuss zu
verbessern und das Depot zu vermeiden.