



Weingut Mega Spileo

Syrah

Kategorie & Herkunft

Trockener Rotwein, G.G.A. Achaia

Kombination verschiedener Rebsorten

Syrah 100%

Weingarten Mega Spileo

Standort

Historischer Weingarten
Weingut Mega Spileo

Fläche

1 Hektar

Höhenlage

780 m - 820 m

Anbau

Biologisch

Boden

Ton & Sand

Produktion

3tn / ha

Aufbau

zweiarmiger Kordon-Schnitt

Bepflanzungsdichte

4100 Pflanzen/ha




Traubenlese

Anfang Oktober

Vinifikation

Nach Erhalt werden die Trauben entrappt und verbleiben bis zum Ende der Gärung im Tank. Anschließend wird der Wein zur Reifung in neuen französischen Eichenfässern in den Weinkeller geführt. Dort bleibt er für mindestens zwei Jahre. Anschließend erfolgt die Abfüllung und mindestens weitere 2 Jahre Flaschenlagerung. Der Wein wird keiner Stabilisierungs- und Filtrationsbehandlung zur Verbesserung seiner Geschmacksqualität unterzogen.

Geschmacksqualitäten

-  Tiefrubinrot mit lebhaft blauen Tönungen.
-  Schwarzer Pfeffer, schwarze Beeren, getrocknete Blüten mit Nuancen von Leder und Tabak.
-  Reichhaltig, rund, mit eleganten Tanninen. Langer, angenehmer Abgang.

Alterung

Eignet sich für langjährige Alterung.

Harmonie

Er begleitet Gerichte mit rotem Fleisch, gegrilltem Fleisch und reifen, würzigen 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.