



Mega Spileo

## Limited Edition Wild Ferment

### Kategorie & Herkunft

Trockener Rotwein, G.G.A. Achaia

### Kombination verschiedener Rebsorten

Mavrodaphne 41%, Cabernet Sauvignon 27%,  
Merlot 20%, Cabernet Franc 12%

### Weingarten Mega Spileo

#### Standort

Eigener Weingarten in der  
Gegend Ampelos in Kalavryta

#### Höhenlage

780 - 880 m

#### Anbau

Biologisch

#### Boden

Ton, Sand & Kies

#### Produktion

4tn /ha

#### Aufbau

zweiarmiger Kordon-Schnitt

#### Bepflanzungsdichte

4100 Pflanzen/ha

#### Traubenlese

Mitte bis Ende Oktober statt

### Vinifikation

Die Trauben werden nach ihrer selektiven Annahme einem sorgfältigen Entrappen unterzogen und in französische 225 Liter Eichenfässer erster Verwendung geführt, die am einen Ende geöffnet sind. 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 Kühlungs- und Filtrationsbehandlung zur Verbesserung seiner Geschmacksqualität unterzogen.

### Geschmacksqualitäten



Tiefrot mit lebhaften violetten Reflexen.



Aromacharakter von grüner Paprika,  
schwarzen Früchten, Bitterschokolade und  
Leder mit milden Holznoten.



Reichhaltig und warm im Mund mit intensiven  
Tanninen und Säure. Am Abgang folg ein  
intensiver Nachgeschmack von Lorbeer und  
getrockneten Früchten.

### Alterung

Eignet sich für  
langjährige Alterung.

### Harmonie

Gegrilltem Fleisch,  
Wild, gereiften gelben  
Käsesorten.