



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.