

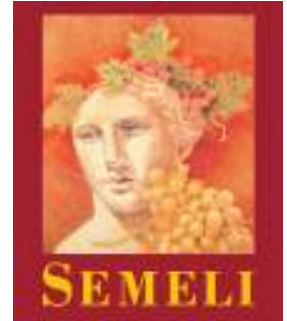


WEINVERSAND-AUS-GRIECHENLAND.de



Weingut: Semeli Wines
Mountain Sun Red 2007

Dieser Jahrgang des Mountain Sun Red ist von gleicher Komposition wie der Jahrgang 2006. Eine gute Gelegenheit zwei aufeinander folgende Jahrgänge des gleichen Weines zu vergleichen.



Der Mountain Sun Red wird von Semeli erzeugt, deren Weingut in Koutsis auf einer Höhe von 600 Metern in der Region Nemea gegründet wurde, welche für den Weinbau prädestiniert ist. In dieser Region, die eines der bedeutendsten Weinbaugebiete Griechenlands ist, reift der Mountain Sun Red zu einem besonderen Wein, der zu 100% aus der autochthonen (griechischen) Rebsorte Agiorgitiko (St. Georg) vinifiziert wird.

Bei der Ernte werden die Trauben von Hand gepflückt und in kleinen Körben zur Kellerei gebracht. Ungefähr ein Drittel der ausgesuchten Trauben werden im Bund fermentiert, um die Frische und den Fruchtgehalt des Weines zu erhalten. Die verbleibenden zwei Drittel der Trauben werden vor der Fermentierung vom Stengel getrennt. Während der ersten zwei Tage der Fermentierung erreicht der Most eine maximale Temperatur von 32 °C. Anschließend wird die Temperatur bei 25 °C gehalten, was klassischer Vinifizierung von Rotwein entspricht. Der Most verbleibt für fünf bis sieben Tage mit der Schale, wobei der Traubensaft sanft über die Schale geführt wird, so dass sowohl Farbe als auch Geschmack besonders gelungen extrahiert werden. Der junge Wein reift dann für drei bis vier Monate im französischen Eichenfass.

Der Mountain Sun Red von Semeli offenbart sich in einem brillianten Rubinrot. Das intensive Aroma dieses trockenen Rotweines offenbart Spuren von Pflaume und Kirsche, und enthüllt Nuancen von Schokolade und Gewürzen. Der Mountain Sun Red ist von mittlerem Körper, und führt durch angenehme Struktur und ausgewogene Balance aus sanften Tannine und zurückhaltender Säure zu einem aromatischen und nachhaltigen Abgang.

Der Mountain Sun Red von Semeli ist ein idealer Begleiter zur mediterranen Küche, Pasta und dunklem Fleisch, und harmoniert besonders mit Schinken und pikantem Käse.

Jahrgang:2007
Zuckeranteil:1,0 g/L
Säuregehalt:5,0 g/L
Alkoholgehalt:12,5%
Serviertemperatur:16 °C bis 18 °C

