

Saperavi 3 QVEVRI TERRACES Semi Sweet

Auch der Saperavi Semi Sweet wird spontan vergoren, in einem siebenstufigen Terrassensystem aus Qvevri ausgebaut, nicht geschönt, nicht filtriert und nach nur minimaler Schwefelung auf die Flasche gebracht. Im Glas mehr schwarz als purpur. Geröstete Kastanien, Cassis, Schwarzkirsche in der Nase, minzige Frische am Gaumen, deutlich animalische Noten, fast fleischig. Das mächtige Gerbstoffgerüst und die hohe Säure werden durch die Restsüße im Zaum gehalten. Herrlich wild!

Erzeuger:	Papari Valley
Anbaugebiet:	Kakheti
Rebsorte:	Saperavi
Jahrgang:	2020
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Georgien
Qualität:	Wein
Geschmack:	lieblich
Vegan:	ja
Passt zu:	Rheinischer Sauerbraten, Lammragout mit getrockneten Feigen
Artikel-Nr.	49715
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	GE-BIO-117
Schweflige Säure frei (mg/l)	23
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	26,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	115
Vorhandener Alkohol (Vol%)	16
Weinstil	kräftig

