



TELAVI OLD CELLAR

RKATSITELI 2019

Handgefertigter trockener bernsteinfarbener Wein, der Ernte 2019, hergestellt aus den mit Bio-Methoden angebauten hochwertigsten Rkatsiteli Trauben, von einem alten Weinberg, der im 1970 im Dorf Kurdgelauri, Mikrozone Tsinandali, Kachetien, angelegt wurde. Dieser Wein wurde vom Weinbauer Archil Utiashvili unter Verwendung moderner und alter traditioneller georgischer Technologien unter Beteiligung von Traubentrester an der alkoholischen Gärung hergestellt. Wein ist Bernsteinfarbe, der Geschmack ist reichhaltig, lebendig und samtig, mit harmonisch ausgewogenen Tönen von Apfel, Pfirsich und Trockenfrüchten, mit einem langen, aromatischen Nachgeschmack. Der Wein wurde in französischen Eichenfässern gereift. Passt gut zu Fisch, gebratenem Fleisch und Käse.

Temperatur: 12°C - 16°C.

Es wurden nur 2350 Flaschen abgefüllt.

Der Wein enthält die Sulfit in geringen Mengen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Farbe – Bernstein, mit warmen
Sonnenlichttönen;

Duft – vereint harmonisch Aromen
verschiedener Früchte, Äpfel, Pfirsiche,
Honig, Wildblumen und Heu;

Der Geschmack ist reichhaltig, reich an
Tanninen, mit harmonisch ausgewogenen
Tönen von Apfel, Pfirsich und
Trockenfrüchten, mit einem langen,
aromatischen Nachgeschmack.

LABORANALYSE

| | |
|--------------------------|----------|
| ALKOHOL | 13,5% |
| TITRIERBARER SÄUREGEHALT | 5,7 g/l |
| FLÜCHTIGE SÄUREN | 0,52 g/l |
| RESTZUCKER | < 3 g/l |



Archil's Wine