

Archil's Wine

OFFICE COOPE

Saperavi

E15.5%



Handgefertigter trockener Rotwein, Ernte 2019. Der Wein wurde vom Weinbauer Archil Utiashvili unter moderner und alter traditioneller Verwendung georgischer Technologien, aus Saperavi-Trauben höchster Qualität, von einem Weinberg, der in Kachetien, in der Mikrozone Tsinandali angelegt wurde, hergestellt. Der Wein wurde unter Beteiligung von Traubentrester an der alkoholischen Gärung hergestellt. Farbe - dunkles Rubinrot; der Geschmack ist lebendig und samtig, mit harmonisch ausgewogenen Tönen von reifen Pflaumen, Kirschen, Granatapfel und Sanfte Brombeertöne mit einem langen, aromatischen Nachgeschmack. Der Wein wurde in französischen Eichenfässern gereift. Passt hervorragend zu gegrilltem und gekochtem Fleisch, Käse. Temperatur: 14°C - 18°C.

Es wurden nur 2080 Flaschen abgefüllt. Der Wein enthält die Sulfit in geringen Mengen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Farbe – dunkles Rubinrot;
Duft – die Düfte verschiedener Früchte,
Honig und Wildblumen sind
harmonisch vermischt;
Geschmack – mit gealterten Tönen,
reichhaltig, reich an Tanninen, Tönen
von reifen Kirschen, Brombeeren,
schwarzen Pflaumen, Trockenfrüchten
und Eiche sind harmonisch ausgewogen.

LABORANALYSE	
ALKOHOL	15,5%
TITRIERBARER SÄUREGEHALT	6,7 g/l
FLÜCHTIGE SÄUREN	0,6 g/l
RESTZUCKER	< 4 g/l

Archil's Wine