



# Aphros TEN DOC

, 750 ml

Portugal,

9940010031



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 5 g/l

Acidity content: 8 g/l

## Food recommendations

from Thomas Götz

Ceviche



# Tasting review

by Thomas Götz on 11.08.2024

Aphros Wine wurde 2004 von Vasco Croft gegründet. Der frühere Architekt und Anthroposoph sah die Chance, in der Quinta seiner Großmutter seine Idee von biodynamischer Weinerzeugung zu verwirklichen. Diese Art des Weinbaus ist in Portugal nicht weit verbreitet. Die 19.000 Weinbauern im Vinho-Verde-Gebiet verkaufen meist ihre Trauben. Croft hatte die Möglichkeit, die aus dem 17. Jahrhundert stammende Quinta do Casal do Paço zu restaurieren und die Weinberge zu rekultivieren. Dort, in der Subregion Lima, dominieren die Rebsorten Loureiro und Vinhão. Beide spielen in seinen Weinen eine entscheidende Rolle. Mit Phaunus hat er eine zweite Linie begründet, mit der er zurückkehrt zu so archaischen wie wieder modernen Weinbereitungsmethoden: Der Ausbau in Amphoren steht im Vordergrund, die Schwefelgaben wurden stark reduziert, und während bei Aphros die klassischen Schaumweine eine wichtige Rolle spielen, ist es bei Phaunus der Pet Nat.

## Farbe

Helles Grüngelb

## Nase

Der Aphros-Ten 2023 bietet eine erfrischende, helle Nase mit floralen und zitrischen Aromen. Eine Art steinige Mineralität im Hintergrund bildet einen schönen Kontrast und sorgt für Tiefe.

## Gaumen

Dieser Weißwein ist typisch untypisch Vinho Verde. Typisch, weil er über eine knackige Säure und wenig Alkohol verfügt. Untypisch, weil er nicht so sprudelnd süß daherkommt, wie die meisten kommerziellen Weine des Gebiets. Stattdessen ist er trocken, mit seidiger Textur und mittlerem Körper. Es ist kein übermäßig komplexer und langer Wein, aber er ist anregend und aromatisch, super trinkig und für seinen Preis hervorragend.