

# *Aphros Daphne DOC*

 , 750 ml

 Portugal,

 9940010036



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Marian Henß

Gedämpfter Wolfsbarsch mit Zitronen-Olivenöl und frischem Fenchel

Zarte Ravioli mit Ricotta, Zitronenzeste und einem Hauch Majoran

Millefeuille von Zucchini und Aubergine mit Kräuteröl und leichter Tomatenessenz

# Tasting review

by Marian Henß on 03.09.2025

## Info:

Die Loureiro-Trauben wachsen in der portugiesischen Sub-Region Lima im Vinho Verde. Die Reben sind dabei nach Süden exponiert. Am 16. September 2021 wurden die Trauben für den Daphne gelesen. Die schlanken 10,5% Vol. Alkohol stehen 1,5g/l Zucker entgegen.

Der Most erfährt 14 Tage Maischekontakt, wird dann gepresst und zur Sedimentation in Stahltanks gefüllt. Vergoren wird bei 15 - 18°C in Kastanienfässern und Betoneiern. Die Reife auf der Hefe ist essentiell für seinen Stil.

## Farbe:

Helles Zitronengelb mit leuchtend grünen Reflexen, von beeindruckender Strahlkraft.

## Nase:

Die Nase ist zunächst verhalten, beinahe scheu, fast so, als müsste man sie geduldig umwerben. Doch wer sich einlässt, entdeckt eine feinsinnige und sehr komplexe Aromatik. Kandierte Früchte prägen den ersten Eindruck – Quitte, Birne und Apfel in vielen Schattierungen, ergänzt durch zarte Anklänge von gelber Pflaume und Zwetschge. Diese Fruchtsüße bleibt nie plakativ, sondern wirkt gedämpft, von Klarheit getragen. Im Hintergrund entfaltet sich eine fein verwobene Würze: Piment und Weißpfeffer sorgen für leuchtende Akzente, Majoran und Estragon verleihen Frische und eine fast grünherbe Note. Mit getrocknetem Thymian und Lavendel klingt ein mediterraner Charakter an, der an Kräutergarten in der Sonne erinnert. Alles bleibt jedoch introvertiert, nie aufdringlich – eine stille Tiefe, die Reinheit und Ruhe ausstrahlt.

## Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich die Handschrift der niedrigen 10,5 % Alkohol: ein schlankes, geradezu wässrig-leichtes Mundgefühl, das zugleich von feiner innerer Struktur getragen wird. Die Phenolik ist subtil und zieht sich wie ein zarter Faden durch den Wein – nie grob, sondern fein verwoben, fast schimmernd. Die Frucht kehrt zurück, doch immer in sanfter Tonlage, untermauert von den würzigen und kräuterigen Aromen, die der Nase schon Tiefe gaben. Diese Kombination wirkt zartdruckvoll: der Wein fließt leicht, beinahe schwerelos, aber nicht spannungslos. Im Gegenteil – die aromatische Vielfalt verleiht Substanz, während die Textur für Balance sorgt. So entsteht eine

stille Intensität, die Klarheit und Reinheit in den Vordergrund rückt und dennoch Tiefe offenbart.