Aphros Wine

Aphros Melissae DOC

, 750 ml

Portugal,

9940010037

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gebratene Auberginen mit Tajin-Joghurt, Granatapfelkernen und Kräutern.

Gefüllte Weinblätter (Dolmades) mit Reis, Kräutern und Zitrone.

Rahmige Kohlrabischeiben mit Petersilie und gerösteten Haselnüssen

Tasting review

by Marian Henß on 25.08.2025

Info:

Die Loureiro-Trauben wachsen in der portugiesischen Sub-Region Lima im Vinho Verde. Die Reben sind dabei nach Süden exponiert. Am 21. September 2021 wurden die Trauben für den Melissae gelesen. Die schlanken 11% Vol. Alkohol stehen weniger als 1,5g/l Zucker entgegen.

Nach der Lese wird teilweise entrappt. Die Vergärung findet im Stahltank statt, worauf drei Monate Reife auf der Hefe im Betonei folgen.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit wachsartigem Glanz und feinen grünen Reflexen.

Nase:

Ein komplexes, vielschichtiges Aromenspiel von Kräutertees und Blüten: Kamille, Fenchelgrün und Fenchelsaat, Honigpollen und Majoran, begleitet von Estragon und feinen, ätherischen Kräuteranklängen. Hinzu treten weiße und gelbe Blüten sowie eine feine, steinige Kühle. Auf der fruchtigen Seite zeigen sich reife Mirabellen, Ziersch, saftige Nektarinen – stets klar, elegant und von hoher Präzision. Eine subtile Würze von Safran und Kurkuma rundet das Bild ab. Trotz der Tiefe wirkt die Nase nie süß, sondern konzentriert, klar und ganz eigenständig.

Gaumen:

Kompakte, dabei sehr fein verwobene Struktur mit sanfter Phenolik, die den Mundraum benetzt, ohne Bitterkeit oder Härte zu zeigen. Der Eindruck ist saftig, kühl und klar – fast wie Gebirgswasser, nur von subtiler Frucht und Würze getragen. Die Aromatik aus Fenchelpollen, Blüten und Steinobst setzt sich retronasal eindrücklich fort. Mit 11 % Vol. bleibt der Wein schlank, animierend und von kristalliner Leichtigkeit. Er verbindet die Kraft der Farbe und der Nase mit einer tänzerischen Transparenz am Gaumen – puristisch, erfrischend, charaktervoll.