

## Aphros Wine

# *Aphros Melissa* DOC

 , 750 ml

 Portugal,

 9940010017



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.7 g/l



## Food recommendations

from Marian Henß

**Wildkräutersalat mit pochiertem Ei und**

**Kräutercreme**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Seezunge mit Weißbrotbröseln paniert,**

**Butternudeln und glasierten Möhren**

(Fisch)

**Jakobsmuschel-Carpaccio mit Zitronen-**

**Vinaigrette, Eigelb und frischen Erbsen**

(Meeresfrüchte)

# Tasting review

by Marian Henß on 31.07.2021

## Info:

Der rebsortenreine Loureiro wird auf der Maische in Stahltanks vergoren. Der Ausbau erfolgt im Anschluss in Betoneiern.

Der Wein erinnert die Macher an Blütennektar und stellt eine Hommage an die Bienenpopulation in Espadanal, der Herkunft des Weines, dar.

## Farbe:

Funkelndes Goldgelb

## Nase:

Aphros Melissae lebt von einer herrlichen Kräuterintensität. Zitronenthymian, Minze und Zitronenmelisse. Kamille ist der klare Star in diesem sensorischen Ensemble. Ein Touch von Akazienhonig und Orangenblüte setzen balsamische und florale Akzente. Er erinnert an aromatisierte Grüntees, die durch Zitrusfrüchte, Blüten und säurebetonte Kräuter ergänzt sind. Apfelschale, Quittensaft und Orangenschale kommen mit zunehmender Temperatur besser zur Geltung.

## Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich Aphros Melissae ganz genau wie vermutet. Der Maischekontakt hinterlässt einen beherzten Auftritt. Dabei weit entfernt von wild oder zu sehr von Gerbstoffen geprägt. Einfach etwas fülliger. Der Vergleich zum aromatisierten Grüntee zieht auch hier. Die floralen und herbalen Aromen sind deutlich zu erkennen. Dabei ist er total leichtfüßig und superschlank. Dezent bittere Nuancen von Kamille kommen wunderbar durch.