

Aphros Wine

Aphros Daphne

 , 750 ml

 Portugal,

 9940010020



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 2 g/l

Acidity content: 6.3 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Zitronengel

und Algensalat

(Meeresfrüchte)

Mariniertes Schweinefleisch im Shiso-Blatt mit

Ingwer-Miso-Sauce

(Fleisch)

Fregola Sarda mit Kaisergranat, Basilikum und

Mandel

(Fisch)

Tasting review

by Marian Henß on 15.03.2022

Info:

Daphne ist ein Vinho Verde aus der Sub-Region Lima. 100% der autochthonen Sorte Loureiro finden ihren Weg in diesen Wein von Aphros. Die Produktion ist in 2020 auf 6000

Flaschen limitiert. Erwartungsgemäß ist er ein Leichtgewicht mit 11,5 % Vol.

Die Reben stehen auf granithaltigen Böden und werden dort natürlich von Hand gelesen. Nach einem 14-stündigen Kontakt zur Maische wird abgepresst und spontan mit natürlichen Hefen. Die Gärung als auch der Ausbau finden in Beton-Eiern sowie gebrauchten Kastanienholzfässern bei 15 bis 18°C statt.

Farbe:

Helles Strohgelb, grüne Reflexe

Nase:

In der Nase gelingt es die deutliche gelbe Frucht mit einer feinen, nussigen Würze zu untermauern. Mirabelle, Pfirsich, aber vor allem exotische Früchte dominieren den ersten Eindruck. Gegrillte Ananas und Mango schreiten schnellen Schrittes voran. Gebrannte Maronen und Mandeln liefern nussige Würze neben Nuancen von Haselnuss und Walnuss. Brotige Nuancen erinnern an Sauerteigbrotkruste, Magenbrot sowie ein wenig Spekulatius-Gebäck. Mit etwas Geduld entfaltet sich im Glas eine deutliche Note von karamellisierten Quitten und warmem Birnenkuchen. Auch Akazienblüten kommen so langsam in Fahrt.

Gaumen:

Nahtlos knüpft er an die Erwartungen der Nase an. Er präsentiert sich jedoch noch deutlich schlanker und präziser, als zunächst angenommen. Trotz aller Finesse und seinem äußerst schmalen Auftritt, lässt er nichts vermissen. Weder fehlen ihm breite Schultern noch Ausdauer. Seine Saftigkeit und die spielerische Leichtigkeit machen die fehlenden Muskeln schnell wett. Die granithaltigen Böden fördern seine Feinheit und die mineralischen Anklänge. Im Nachhall kommt die Frucht plötzlich deutlich grüner und mit reichlich frischen Kräutern gemischt zur Geltung.