Aphros Wine

Phaunus Palhete, Amphora

2020, 750 ml

Portugal, Vinho Verde

Orange Wine

9940010024

Loureiro, Vinhao

Alkoholgehalt:	11,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	6.1 g/l

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Salat von Jonagold-Äpfeln mit rohem Kohlrabi, Walnüssen und Leindotteröl-Vinaigrette

(Gemüse & Vegetarisch)

Petersilienwurzel vom Grill mit Rucola-Salat und XO-Jus

(Gemüse & Vegetarisch)

Geräucherte Makrele, Kräuter-Dip und Knoblauchbaguette

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 08.03.2022

Info:

Die Herkunft der Trauben ist ein intaktes Ökosystem voller Bienen und Insekten. Die Trauben werden nach der Ernte vollständig entrappt, angequetscht und nach antiken Methoden gepresst. Die Vergärung und Ausbau erfolgen in Tonamphoren. Ohne Stabilisatoren und Filtrationen fand er seinen Weg in die Flasche.

Farbe:

Leuchtendes Granatapfelrot, zart orangene Reflexe

Nase:

In der Nase zeigt er sofort seine spielerische Art. Rooibos-Tee und roter Früchtetee buhlen um die Vormachtstellung. Baumrinde, Zimt sowie Nelke, Anis und geröstete Koriandersaat setzen reichlich würzige Akzente dazu ab. Fenchel und Artischocke sorgen für zarte vegetabile Noten, die genial mit ein wenig rotem Pfeffer und Wacholder gewürzt wirken. Eukalyptus und Minze ergänzen um kühlende, etherische Nuancen. Ein wenig Sauerkirsche, rote Johannisbeere und Walderdbeere treten sehr seriös und keineswegs kitschig in Erscheinung. Die Frucht zum Abschluss ergänzt diesen doch recht würzigen Portugiesen in Form von Balance sehr schön.

Gaumen:

Vasco Croft von Aphros Wine liefert uns mit dem 2020 Phaunus Palhete einen enorm schlanken, saftigen Rotwein. Ob als Aperitif oder im Sommer leicht gekühlt zur Grill-Küche bietet er sehr vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Seine Finesse, Frische und Leichtigkeit bei 11% Vol. Alkohol sind einmalig. Bei aller Eleganz lebt er von einer aromatischen Tiefe, die man in der Form selten vorfindet. Man könnte die Brücke zu leichten Mosel-Rieslingen durchaus schlagen. Die Würze kommt in ähnlicher Form zur Nase wieder deutlich zur Geltung. Auch die Assoziationen an roten Früchtetee werden nun mit einer intensiven Kräuterwürze gepaart. Eine feine Schärfe samt positiven Bitterstoffen belebt den Gaumen um eine weitere Dimension.