Aphros Wine

Aphros Yakkos Espumante Tinto Brut

750 ml

Portugal, Vinho Verde

Spumante

9940010045

Vinhao

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

- Gegrillter Aal

- Geschmorte Lammkeule

- Pilzgerichte

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 12.11.2026

Informationen zum Wein

Die nordportugiesische Rebsorte Vinhão ergibt in der Regel strukturierte Rotweine mit großer Farbintensität und prägnanter Säure. In diesem Fall hat sich das Weingut Aphros Wine dafür entschieden, einen roten Schaumwein nach traditioneller Methode aus der Sorte zu keltern. Das ist ebenso interessant wie ungewöhnlich! Die Trauben für diesen Schäumer stammen aus biodynamischem Anbau. Der Jahrgang 2011 wurde nach mehr als 12 (!) Jahren Hefelager im Januar 2026 degorgiert und mit einer Dosage im Brut-Bereich abgefüllt.

Farbe

Purpurrot

Nase

Das Bukett bietet frische rote und dunkle Früchte und ist von einer kühlen mineralischen Note, die etwa an Waldboden erinnert, unterlegt. Insgesamt ist die Nase lebhaft-stimulierend und tiefgründig-komplex.

Gaumen**

Dieser rote Schaumwein ist wirklich außergewöhnlich, unter anderem, weil er über feinkörnige Tannine und folglich eine leicht bittere Gerbstoffnote verfügt, die nicht etwa unangenehm wäre, sondern mehr Komplexität und Mundgefühl hervorbringt. Der „Aphros Yakkos“ ist sicherlich etwas für entdeckungsfreudige Weintrinker:innen, und ein Teil des Weingenusses liegt ja auch genau darin, den eigenen Horizont zu erweitern. Geschmacklich dominieren frische rote Früchte und eine erdige Mineralität. Dazu zeigt sich am Gaumen eine samtig-cremige Textur, begleitet von einer knackigen Säure und einem saftigen Abgang von guter Länge, der den Speichelfluss anregt und für einen tollen Trinkfluss sorgt. Trotz sage und schreibe 12 Jahren Hefelager, drücken die Hefenoten überhaupt nicht durch, was im positiven Sinne erstaunlich ist.