

Aphros Wine

Aphros Yakkos Grande Reserva Espumante Brut

 2009, 750 ml

 Portugal, Vinho Verde

 Sekt

 9940010030

 Vinhao

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 6 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Rote Bete Carpaccio mit Feta und frittierten

Kapern

(Gemüse & Vegetarisch)

Seeteufel vom Grill mit Nage von geräucherter

Spitzpaprika

(Fisch)

Burrata mit Olivenöl und Tomatenmarmelade

(Käse)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 29.04.2023

Info:

In der Sub-Appellation Lima innerhalb der DOC Vinho Verde stehen die Vinhao-Stöcke für diesen Wein. Die Ernte erfolgte zwischen 12. Bis 24. September 2009.

Die Maische wird in Granit-Tanks vergoren. Stampfen mit Füßen sorgt für einen geringen Druck auf den Beerenhäuten und Kernen. Nach dem Abpressen folgt die malolaktische Gärung und anschließendes Hefelager.

Das Degorgement folgte nach 67 Monaten.

Farbe:

Dichtes Purpur, langanhaltendes Mousseux und feinste Perlage

Nase:

Die Nase wirkt üppig portioniert und fruchtig ausladend. Brombeere, Heidelbeere und Holunderbeere geben sich ein Stelldichein. Süßkirschen stehen dem neben Sauerkirschen und Berberitzen in nichts nach. Ein Hauch getrocknete Cranberry sowie Rote Bete sorgen für erdige Würze. Etherisch wird untermauert. Das wirkt frisch und kühlend. Darunter baut sich eine maritime, steinige Note auf. Das sorgt für zusätzliche Frische und Leichtigkeit. Er zeigt dabei Gischt und Austernschale zugleich. Enorm ungewöhnlich ob seiner Farbgebung.

Gaumen:

Am Gaumen hämmert er voll drauf. Alle Erwartungen werden übertroffen. Die Frucht konzentriert sich in Eleganz und Leichtigkeit. Dunkel ohne Frage, aber von kühlen Elementen geprägt und immer wieder von Säurespitzen akzentuiert. Das Mousseux verleiht ihn Textur, ohne in Cremigkeit auszufern. Die Kohlensäure prägt ihn ungemein. Straff, kühl und voller Finesse. Seien erdige und maritime Seite zeigt er vollends wieder im Nachhall.