



Estate Argyros

2022 Santorini PDO

Cuvée Monsignori

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Noch ein Geheimtipp für Kenner – und doch längst bereit für die ganz grosse Bühne. Die überragenden Weissweine von Estate Argyros fliegen noch immer etwas unter dem Radar des internationalen Weinpublikums. Dabei können sie sich locker auch mit der internationalen Weisswein-Spitze messen. Diese lagerfähigen Preziosen gehören zum Eindrücklichsten, was der griechische Weinbau zu bieten hat. Allen voran der Cuvée Monsignori, ein reinsortiger Assyrtiko von über 200 Jahre alten Reben (!), gewachsen auf den ältesten Parzellen des Weinguts, mit strengster Selektion und winzigen Erträgen. Auch der 2022er zeigt sich nach dem phänomenalen 2020er in absoluter Bestform (2021 musste die gesamte Cuvée-Linie ausgesetzt werden). Expressiv, pulsierend, mit elektrisierender Frische. Springt einem förmlich aus dem Glas entgegen – Zitrusblüten, wilde Kräuter wie Thymian, Salbei und Kapernblätter, dazu Birne, Mandeln und eine kühle, aschige Mineralität, die an zerstoßenen Stein und Feuerstein erinnert. Am Gaumen dramatisch und zugleich messerscharf fokussiert: saftig, glasklar, mit vibrierender Energie, subtilen Hefenoten und enormem Zug. Besitzt die ausgeprägteste Mineralität aller Argyros-Weine, die sich im salzigen, schier endlosen Finale in voller Lautstärke meldet. Ein Assyrtiko von absoluter Weltklasse, intensiv, kompromisslos, aber voller Eleganz. Wird sich über Jahre hinweg weiterentwickeln und in seiner Jugend einen faszinierenden Einblick in die wilde, ungezähmte Seite dieser faszinierenden Rebsorte geben. Ein Monument der Ägäis. (rr)



Typ: Weisswein



Region: Santorini



Genussreife: Jetzt - 2035



Alkoholgehalt: 14.5% Vol.



Traubensorten: Assyrtiko



Robert Parker: 95+



Vino Vario: 20