

2017 Vinsanto First Release naturally sweet white wine

Estate Argyros
Santorini PDO
50cl (6er-Karton)

CHF 68.00

Typ: Süsswein

Region: Santorini

Genussreife: Jetzt

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Traubensorten: 80% Assyrtiko,10% Athiri,10% Aidani

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 94

Vino Vario: 19+

Degustationsnotiz

Vinsanto – der Vino di Santorini – ist der berühmteste Wein der Insel und sollte nicht mit dem toskanischen Vinsanto verwechselt werden. Die Trauben bleiben rund 2 Wochen länger an den Reben und werden dadurch überreif gelesen. Dann werden sie 10–12 Tage auf Netzen ausgelegt und in der griechischen Sonne getrocknet. Aufgrund seiner sieben Jahre langen Reifung könnte man diesen herrlichen, aus über 200 Jahre alten Reben erzeugten Vinsanto fast unterschätzen. Doch auch der 2017er First Release ist ein aussergewöhnliches, köstliches Elixier. Der bernsteinfarbene Wein zeigt sich kraftvoll und verführerisch, mit Aromen von getrockneten Früchten, Rosinen, karamellisierten Mandeln, Orangenzesten, reifen Aprikosen, türkischen Feigen und Bitterorangen-Konfitüre. Die jugendliche Überschwänglichkeit lässt ihn mit rund 250 g/l Restzucker etwas süsser und üppiger erscheinen als seinen grossen, älteren Bruder, den Late Release. Gleichzeitig sorgt die knackige Säure für eine phänomenale Frische und hält die enorme Konzentration jederzeit in Balance. Das Finale ist intensiv, lang und von beeindruckender Spannung. Wer Süssweine liebt, wird dem Vinsanto First Release kaum widerstehen können. (rr)

Genussempfehlung

Süss