

2004 Vinsanto Late Release naturally sweet white wine

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

CHF 110.00

Degustationsnotiz

Argyros' Vinsanto Late Release gehört für uns zu den grössten natürlich erzeugten Süssweinen der Welt. Die spät gelesenen Trauben wurden während rund 2 Wochen in der Sonne getrocknet, der Ausbau dauert insgesamt 19 Jahre (!), bevor dieser rare Wein auf den Markt kommt. Im Glas tief nussbraun mit mahagonifarbenen Reflexen. Das Bouquet ist enorm konzentriert und von faszinierender Reife: Dörrpflaumen, Feigen, Rosinen, karamellisierte Aprikosen, dunkles Toffee, Schokolade und ein Hauch Honig verbinden sich mit nussigen, malzigen und fein erdigen Nuancen. Am Gaumen von beeindruckender Dichte, viskos und seidig, mit gewaltiger Konzentration und wunderbar nuancierter Süsse. Trotz seiner Opulenz bleibt die mineralische Signatur Santorinis klar erkennbar und verleiht dem Wein Spannung und Kontur. Das Finale ist spektakulär lang, getragen von getrockneter Frucht, dunklem Karamell und einer feinherben, würzigen Tiefe. Ein monumentaler Vinsanto von enormer Komplexität und Ausstrahlung – Süsswein in einer eigenen Dimension. (rr)

Genussempfehlung

Süss

Typ: Süsswein

Region: Santorini

Genussreife: Jetzt

Alkoholgehalt: 13% Vol.

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

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 95

Vino Vario: 20