


# 2022 Mavrotragano

**Estate Argyros**
Santorini PDO
75cl (6er-Karton)

## CHF 55.00

## Degustationsnotiz

Der reinsortige Mavrotragano 2022 zählt zu den rarsten Weinen von Estate Argyros und zeigt eindrucksvoll, welches enorme Potenzial diese autochthone Sorte auf Santorini besitzt. Sein Name ist Programm: «Mavro» bedeutet schwarz – und entsprechend tiefdunkel präsentiert sich der Wein bereits im Glas, mit violetten Reflexen und beeindruckender Konzentration. Die Nase ist intensiv und vielschichtig, geprägt von Brombeeren, Schwarzkirschen, dunklen Pflaumen und Cassis. Dazu kommen schwarzer Pfeffer, exotische Gewürze, feine Rauchanklänge, Kräuter, Lakritze und eine dezente Mineralität. Am Gaumen kraftvoll und tief, zugleich überraschend samtig und geschmeidig. Die dunkle Frucht wirkt reif und klar, die Tannine sind fest, aber ausserordentlich feinmaschig und hervorragend eingebunden. Eine dezente Kräuterwürze verleiht zusätzliche Tiefe. Der Wein wirkt noch jugendlich, besitzt aber bereits enorme Präsenz und beeindruckende Länge. Dunkelwürziges und subtil mineralisches Finale, das lange nachhallt. Argyros' Mavrotragano ist ein charaktervoller, tiefgründiger und höchst eigenständiger Rotwein – und der Beweis dafür, dass Assyrtiko-Flüsterer Matthew Argyros auch «Rot» ausgezeichnet kann. (rr)

**Typ:** Rotwein

**Region:** Santorini

**Genussreife:** 2027 - 2034

**Alkoholgehalt:** 15% Vol.

**Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

**Traubensorten:** Mavrotragano

**Allergene:** Enthält Sulfite

**Vino Vario:** 19