



Estate Argyros

2016 Santorini PDO

Vinsanto First Release naturally sweet white wine
50cl (6er-Karton)

CHF 68.00

Degustationsnotiz

Vinsanto – also der Vino di Santorini – ist der berühmteste Wein Santorinis und sollte nicht mit dem toskanischen Vinsanto verwechselt werden. Die Trauben für den Vinsanto bleiben rund 2 Wochen länger an den Reben und werden dadurch überreif geerntet. Danach werden sie für 10–12 Tage am Boden auf Netzen ausgelegt und in der griechischen Sonne getrocknet. Aufgrund seiner «bloss» 7-jährigen Reifung könnte man diesen herrlichen, aus über 200 Jahre alten Reben produzierten Vinsanto etwas unterschätzen. Aber wir haben es hier mit einem aussergewöhnlichen und köstlichen Elixier zu tun. Aromatik und Geschmack dieses bernsteinfarbenen Weins sind kraftvoll und verführerisch. Noten von getrockneten Früchten, Rosinen, karamellisierten Mandeln, frischen Orangenzesten, reifen Aprikosen, türkischen Feigen und Bitterorangenkonfitüre. Die jugendliche Überschwänglichkeit lässt diesen konzentrierten Wein mit rund 250 g/l Restzucker etwas süsser und üppiger erscheinen als seinen grossen und älteren Bruder, den «Late Release». Doch wie alle Weine von Argyros verfügt auch dieser dank der knackigen Säure über eine phänomenale Frische. Im intensiven und langen Abgang zeigt er eine beeindruckende Spannung. Wir sind uns sicher: Wer Süssweine mag, wird diesen Vinsanto First Release lieben! (rr)

 **Typ:** Andere

 **Region:** Santorini

 **Genussreife:** Jetzt

 **Alkoholgehalt:** 13% Vol.

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

 **Vino Vario:** 19+

Genussempfehlung

Süss