

Zacharias Lexis M - Mavrodaphne



Der Degustations-Sieger vom 26.05.2024, aus der autochthonen Rebsorte Mavrodaphne. Dieser Wein zeichnet sich durch seine Rubinrote Farbe und seine vielschichtigen Aromen aus.

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Verkaufspreis 23,20 CHF

Netto Verkaufspreis 27,25 CHF

Preisnachlass -5,80 CHF

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Beschreibung

Mavrodafni, Weinberg „Selkia“.

Typ: Trockener Rotwein / Ungefiltert, mögliches Vorhandensein von Sedimenten. Tiefe rubinrote Farbe mit Granitreflexen.

Intensives aromatisches Bouquet aus aromatischen Kräutern wie z.B. Oregano, Salbei und Eukalyptus, schwarze Fruchtmarmelade, süße Gewürze, Oliven, Schokolade und schwarzer Pfeffer. Rauch- und Ledernoten.

Im Mund komplex, vollmundig mit gut ausgearbeiteten Tanninen und einem Lakritzgeschmack im Nachgeschmack. Alterungspotenzial: mehr als 10 Jahre.

Käse: Zacharias Lexis M - Mavrodaphne

Passt zu: kräftigen roten Fleischgerichten, Wild, Lamm, Hammelfleisch, reifem gelbem Käse, Aufschnitt, Würstchen, Pilzgerichten. Pastete und Foie Gras.

Region:	Geschützte Ursprungsbezeichnung
Produzent:	Zacharias
Volumen:	14 %
Traubensorten:	Mavrodaphne
Ausbau:	12 Monat in Fass und C-Amphore

Kundenrezensionen

Sonntag, 30. Juni 2024

5 Sterne, hervorragend gemacht, modern und stilsicher, ein Vorzeigewein! Mavrodaphne ist eine interessante, autochthone Rebsorte, die mich etwas an die italienischen Rebsorten aus dem Veneto erinnern. Der Wein wirkt - trotz beachtlichen 14.5 Volumenprozenten - auch nicht schwer oder gar fett.

Felix Kaufmann