



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Yacoubian-Hobbs Dry Areni Wine

Artikel-Nr: 191070

ANBAUGEBIET Armenien / Rind / Vayots Dzor

REBSORTE(N) Areni

ERZEUGER Yacoubian-Hobbs

AUSBAU um die Charakteristik und Reinheit der antiken Rebsorte hervorzubringen wird dieser Wein im Edelstahltank fermentiert und vinifiziert.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Purpurne Farbe mit einem lilanen Stich. Aromen von Blaubeeren, schwarzen Früchten und Pfeffer lassen erahnen, was noch von diesem Wein zu erwarten ist. Der Geschmack von schwarzen Kirschen und frischen Erdbeeren durchströmt den Gaumen wie der Saft frischer Früchte. Ausbalanciert, strukturiert und lebendig.

SERVIEREMPFEHLUNG Zu Fleischgerichten mit Lamm, Kalb oder Rind, Pasta-Gerichten oder auch solo

SERVIERTEMPERATUR 16- 18 °C



Der international anerkannte Winzer und Terroir-Experte Paul Hobbs und die Yacoubian-Brüder Viken und Vahe begaben sich an den „Geburtsort“ des Weines, um aus den jahrtausendealten Reben in Vayots Dzor in Armenien Weine von Weltklasseformat zu keltern. Einige der frisch gepflanzten Reben sind nur einen Steinwurf entfernt von der weltweit ältesten Kellerei, der Areni-I Höhle, welche über 6000 Jahre alt ist. Paul Hobbs und die Yacoubians keltern mit dem Ziel, dem Land Armenien in naher Zukunft eine Relevanz in der Weinwelt zu geben, welche über den historischen Aspekt hinausgeht.

Die Areni-Reben wachsen hierzulande auf vulkanischen Kalksteinböden. Heiße Temperaturen im Sommer werden von kälteren Temperaturen dank der Höhenlagen (4000 ft) reguliert. Das benötigte Wasser zu Wässerung der Reben wird aus den schmelzenden Eiskappen der Bergspitzen des Ararat gewonnen.



Joh. Eggers Sohn GmbH • Konsul-Smidt-Str. 8 J • 28217 Bremen • 0421 / 830 14 60 • info@eggerssohn.com • www.eggerssohn.com

EIN UNTERNEHMEN DER



EGGERS & FRANKE GRUPPE