



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Yacoubian-Hobbs Sarpina Dry Areni Wine

Artikel-Nr: 191071

ANBAUGEBIET Armenien / Rind / Vayots Dzor

REBSORTE(N) Areni

ERZEUGER Yacoubian-Hobbs

AUSBAU in gebrauchten Eichenholzfässern vinifiziert sowie für 17 Monate gereift

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Tiefe violette Farbe, unglaublich aromatisch mit hoher Dichte am Gaumen, ausbalanciert von einer frischen Fruchtigkeit und feinem Säurespiel. Leder, getrocknete Kräuter und schwarze Kirschen ebnet den Weg für eine vulkanische Mineralität und Aromen von reifen Beeren. Abgerundet wird dieser Wein von samtigen Tanninen und einer charakteristischen schwarzen Pfefferwürze, die durch die Reifung im Holzfass hervorgebracht wird.

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