



CHATEAU MUKHRANI, Georgien

Archäologische Funde im Kaukasus belegen, dass dort seit mehr als 8.000 Jahren Wein erzeugt wird. In dieser historischen Weingegend besitzt Château Mukhrani unweit von Tiflis 100 Hektar eigene Lagen mit vorwiegend autochthonen Rebsorten. Das einzigartige Terroir mit seinen fruchtbaren Böden und dem gemäßigten Klima bietet perfekte Reifebedingungen für Weine von außerordentlicher Qualität und Intensität. Der Deutsche Patrick Honnef, amtierender Chef-Önologe von Château Mukhrani, lernte sein Handwerk in Bordeaux (bei Graf Neipperg) und achtet streng auf die Qualität vom Weinberg bis zur Flasche: Château Mukhrani verbindet traditionellen Weinbau mit moderner Technik. Aus einzigartigen autochthonen sowie international bekannten Sorten entstehen ausgewogene Weine voller Eleganz und Intensität.

<http://www.chateaumukhrani.com>



Shavkapito 2021

Shavkapito ist eine endemische georgische Rebsorte, die in der Region Kartlien schon seit frühester Weinanbaugeschichte bekannt ist für beeindruckende und unvergessliche Weine. Sie ist eine sehr finessenreiche, aber empfindliche Rebsorte, die dem Winzer viel Geduld und Einsatz abverlangt. Auf Château Mukhrani wird sie seit jeher angepflanzt und trotz der niedrigen Erträge **wegen ihrer Eleganz und ihrem Reifepotential geschätzt**. Dunkles Rubinrot mit purpurnen Reflexen im Glas, in der Nase strömt einem ein vielschichtiges Bouquet aus reifen Heidelbeeren, schwarzer Kirsche mit einem Hauch Zimt entgegen. Am Gaumen ist der Shavkapito saftig und frisch, die filigrane Struktur und das sehr reife und feinkörnige Tannin zeigen die Finesse und Geradlinigkeit dieses Weins, die an Pinot Noir erinnert. Im Abgang kommt eine kühle Rauchigkeit zum Vorschein, die das Geschmackserlebnis harmonisch abrundet. **Ein super strukturierter Wein**, der perfekt zu würzigen Fleisch- und Gemüsegerichten, aber auch zu Käse passt.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2028
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	  