Zagreus Vinica Mavrud

- Bulgarije

Wijnhuis Zagreus is gelegen in de Thracische Laagvlakte van Bulgarije, een gebied waar veel gewerkt wordt met lokale druiven als de Mavrud. Zagreus wordt in Bulgarije geassocieerd met de Griekse god van de wijn Dionysus of misschien beter bekend onder zijn Romeinse naam Bacchus. De legende gaat dat een grot in de buurt van het wijnhuis een tempel van Bacchus was.

De Vinica, gemaakt van de inheemse Mavrud, wordt volgens traditioneel Italiaanse werkwijze geproduceerd: door de druiven twee tot drie maanden in te laten drogen heeft deze wijn iets weg van een goed gemaakte Amarone. Deze manier van werken wordt niet tot nauwelijks toegepast in Bulgarije maar resulteert in een prachtig ontwikkelde wijn met kracht, jammige tonen, fluweelzachte tannines en een aanhoudende afdronk. De tannines zijn mooi verzacht door 15 maanden houtlagering op nieuwe, uiteraard Bulgaarse 225l barriques.

Naast het feit dat de wijnmaker van Zagreus erg geslaagd is in het maken van een appassimento-stijl wijn van de autochtone Mavrud-druiven. valt deze ook binnenlands goed bij de pers: door onder andere een derde plaats in de top 50 Beste Bulgaarse Wijn 2019 & 'Beste Bulgaarse Wijn van een Autochtone Druif' vestigt de Vinica Mavrud zich als een topwijn uit de Tracische Laagvlakte.



Proefnotitie

Diep, ondoorzichtig paars van kleur. Intense neus, aroma's van frisse kersen, rozijnen, pruimen en pure chocolade. Sappig mondgevoel, met fluweelzachte tannines. door de hoge zuurgraad is de wijn mooi in balans tussen alcoholgehalte en fruitigheid.

Drinken bij

De Zagreus Vinica Mavrud gaat goed bij stevige gerechten zoals hertenbiefstuk, gegrilde eendenborst of blauwaderkaas als Danish Blue.

Houdbaarheid

Ten minste houdbaar tot 8 jaar na de oogst.

BIO

aarts Wijnen

Aarts Wijnen BV
Beeksestraat 29
4841 GA Prinsenbeek
076-5412870
www.aartswijnen.nl