TAOBA SAPERAVI

2023 / 75 cl



Papa Loves Wine GmbH

Taoba, ein Zeugnis für die inklusive Kultur Georgiens an der Schnittstelle Europas, vereint europäische, persische, arabische, anatolische und fernöstliche Einflüsse. Georgien, bekannt für seine Gastfreundschaft, inspirierte die Schaffung von Taoba – eine Zusammenarbeit zwischen dem georgischen Winzer Nugzar Ksovreli und dem Schweizer Winzer Thierry Fontannaz (Papa Loves Wine GmbH). Thierry, fasziniert von den georgischen Winzertraditionen, verwandelte die ikonischen Saperavi-Trauben von Nugzars historischem Weingut der Familie Konchoshvili in Kakheti, das 1533 gegründet wurde, in den exquisiten Taoba.

Taoba, benannt nach “Generationen” auf Georgisch, entfaltet Georgiens 8000 Jahre alte Weinbautradition. Hergestellt aus 30 Jahre alten Saperavi-Reben in Kakheti, durchlaufen die Trauben eine sorgfältige Handlese und Ganztraubenfermentation in Qvevri-Amphoren, einer von der UNESCO anerkannten antiken Technik. In französischen Eichenfässern und Qvevri gereift, trägt Taoba ein Etikett, das von Georgiens Supra-Festtradition inspiriert ist und das gemeinsame kulturelle Erbe symbolisiert. Nachhaltige Weinherstellung huldigt Georgiens traditionsreicher Geschichte und schafft eine einzigartige Cuvée, die Generationen von Weinbautradition verkörpert. Taoba steht als Hommage an die herzliche Kultur Georgiens und die Verschmelzung vielfältiger Einflüsse in seiner Weinbaugeschichte.

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife	bis 2031
Traubensorten	Saperavi

Passend zu	Comté, Geflügel, Kalb, Schwein, Gruyère, Lammkoteletts, Pilzgerichte
Degustationsnote	Taoba, ein Rotwein aus Georgien, zelebriert die reiche Weinbautradition des Landes, die in einer 8000 Jahre alten Geschichte der Weinherstellung verwurzelt ist. Der nach dem georgischen Wort für Generationen" benannte Taoba wird aus Saperavi-Trauben hergestellt, die von über 30 Jahre alten Rebstöcken in der historischen Weinregion Kakheti stammen. Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen und ein Teil der Trauben wird in Qvevri-Amphoren vergoren, einer von der UNESCO anerkannten antiken Weinherstellungstechnik. Der Wein ist ein Verschnitt aus 100 % Saperavi und reift in französischen Eichenfässern und Qvevri-Amphoren. Das Etikett ist von der georgischen Tradition des Supra-Festmahls inspiriert und unterstreicht die Bedeutung des gemeinsamen kulturellen Erbes. Taoba hat eine dunkle Farbe und ein würziges Profil von Brombeeren, Bergkräutern und blumigen Noten. Am Gaumen kräftig und kompakt mit feiner Reife, ist er ein vielseitiger Begleiter zu Gerichten wie Lammbraten, gegrillten Schweinefleischspießen und Hartkäse. Genießen Sie dieses kulturelle Juwel bei 16°C mit einer Lagerfähigkeit bis 2025. Taoba verkörpert nachhaltige Weinproduktion und ist eine Hommage an die traditionsreichen Wurzeln Georgiens.

WEIN DEPOT