



"AMPHORENWEIN VIDIANO" DOULOUFAKIS 2022

Naturwein weiß

Geschützte geografische Angabe "KRETA"

TRAUBENSORTEN

Dieser Wein wird zu 100% aus Vidiano-Trauben hergestellt, einer sehr alten kretischen Rebsorte. Die Vidiano-Reben werden zu Recht seit Jahrhunderten in den Weinbergen unserer Region angebaut, wenn man bedenkt, dass diese Sorte auf kalkhaltigen Böden mit hohem Kalziumgehalt gedeiht.

WEINGARTEN

In der Gegend von Dafnes, in der Nähe von Heraklion (Kreta), auf 350 Metern über dem Meeresspiegel.

WEINBEREITUNG

Weinbereitung in traditionellen kretischen Amphoren (pithoi) von 250-300 Liter, ohne Zusatz von Hefe und mit minimaler Schwefelmenge. Nach der 3-monatigen Extraktion und dem Abtrennen der Trauben blieb der Wein noch 2 Monate in den Pithoi. Danach reifte der Wein 4 Monate lang in Edelstahltanks.

ALTERUNGSPOTENTIAL

Er kann bis zu 5 Jahre gelagert werden.

VERKOSTUNG

Aromen von Zitrusfrüchten und Kräutern. Sein Geschmack erinnert an Orangenmarmelade und Bergamotte. Die Farbe variiert von gelb bis leicht orange. Voller und tanninhaltiger Körper. Er wurde nicht gefiltert, hat also eine deutliche Trübung und möglicherweise eine dünne Schicht von Sedimenten.

SERVIEREN ZUM ESSEN

Sollte bei 10-12°C serviert werden. Der ausgeprägte aromatische Charakter von süßen Zitrusfrüchten mit einem Hauch von Honig und Gewürzen passt wunderbar zu gebratenem Lachs, der in einer Orangen-Kräutermischung mariniert wurde. Er kann auch mit gebratenen Auberginenscheiben mit Thymian-Honig-Vinaigrette sowie mit Lammkoteletts in Gewürzkruste kombiniert werden. Eine weitere tolle Kombination ist Schweinekeule, gebraten, mit Quitten, Honig und Senfglasur.

Der "VIDIANO AMPHORA" wurde 2016 auf den Markt gebracht. Dieser Wein wurde auf fast dieselbe Weise vinifiziert, wie schon vor 4.000 Jahren auf Kreta Wein hergestellt wurde.



750 ml

ALKOHOL 14.6 % vol
RES. ZUCKER 2.7 gr/lt
GESAMT. SÄURE 5.3 gr/lt
GESAMT. SCHWEFEL 15 mg/lt
pH-Wert 3.49

