



"ALARGO" DOULOUFAKIS 2022

Trockener Rotwein

Geschützte geografische Angabe "KRETA"

TRAUBENSORTEN

Ein warmer und fruchtiger 100% Syrah aus Kreta, eine wunderbare Kombination aus mediterranem und kretischem Temperament. Dieser Wein hat alles, um die feinsten und anspruchsvollsten Gaumen zu erobern. Die Sorte Syrah liebt das mediterrane Klima und hat sich sehr gut an das kretische Terroir angepasst.

WEINGARTEN

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

VINIFIZIERUNG

Klassischer Rotweinausbau in Edelstahltanks. Die Gärung findet bei 24°C bis 28°C statt.

MATURATION

Der Wein reift zwölf Monate lang in französischen Eichenfässern. Wir verwenden neue, zweit- und drittverwendete Fässer.

ALTERUNGSPOTENZIAL

Dieser Wein kann bis zu zehn Jahre gelagert werden.

VERKOSTUNG

Dieser Wein hat eine sehr dunkelrote Farbe, die dem Tyrannenrot nahe kommt. Er hat ein komplexes aromatisches Bouquet, das an Pflaumen, dunkle Kirschenkonfitüre, Vanille, getrockneten Schinken und dunkle Schokolade erinnert. Der Wein hat ein reichhaltiges Geschmacksprofil, das mit der Zeit immer reicher wird. Im Geschmack ist er dicht, mit saftigen Tanninen und einem lang anhaltenden, würzigen Nachgeschmack.

SERVIEREN ZUM ESSEN

Er sollte bei 17°C serviert werden und passt gut zu rotem Fleisch mit reichhaltigen Saucen, zu Wild, Schweinshaxe und dem traditionellen italienischen Gericht "osso buco". Ebenso gut passt er zu Hummer in Rotweinsauce oder zu gegrilltem rotem Thunfischfilet.

Rotwein, der 2005 als "Douloufakis Syrah" auf den Markt kam; sein Name und sein Etikett wurden 2011 neu gestaltet. "Alárgo" bedeutet "weit weg" und das Etikett zeigt die Silhouette eines Kreters, der in die Ferne in Richtung seiner Heimat blickt.



750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 5 lt

ALKOHOL 14.3 % vol
RES. ZUCKER 2,4 gr/lt
GESAMT. SÄURE 5,1 gr/lt
GESAMT.SCHWEFEL 79 mg/lt
pH -Wert 3.68

