

"NOTOS - VORIAS" DOULOOUFAKIS 2019

Roter trockener Tafelwein



REBSORTE

Dieser Wein ist eine Cuvée aus 80 % Xinomavro, einer griechischen roten Rebsorte, und 20 % Liatiko, einer einheimischen kretischen Sorte. Durch die Verbindung dieser zwei charakterstarken Trauben aus entgegengesetzten Regionen des Landes entsteht ein Wein, der die Vielfalt des griechischen Weinbaus widerspiegelt und ein vielseitiges Geschmacksprofil bietet, das zu einer breiten Auswahl an Speisen passt.

WEINBERG

In Dafnes, Heraklion, Crete, at an altitude of 350 meters.

VINIFIKATION

Die temperaturkontrollierte Gärung mit ausgewählten Hefen erfolgte in Edelstahltanks bei 20-25 °C.

REIFUNG

Der Wein reifte 12 Monate in Eichenfässern der dritten Belegung.

ALTERUNGSPOTENZIAL

Er kann bis zu 15 Jahre würdevoll reifen und dabei eine bemerkenswerte Entwicklung durchlaufen. In seiner Jugend zeigt der Wein Aromen, die an sonnengetrocknete Tomaten erinnern.

Mit zunehmender Reife entfalten sich komplexe tertiäre Noten von Leder, rauchiger Mineralität und getrockneten Kräutern, die ihm zusätzliche Tiefe und Vielschichtigkeit verleihen.

Die anfänglich präsenten Tannine werden weicher, und die hohe Säure integriert sich zunehmend, wodurch ein Profil entsteht, das immer eleganter und harmonischer wirkt und den einzigartigen Charakter der Rebsorten hervorhebt.

VERKOSTUNG

Der Wein zeigt eine tiefrote Farbe mit intensiven Aromen von Kirschen, sonnengetrockneten Tomaten und kräuterigen Nuancen von Tomatenblatt.

Am Gaumen präsentiert er sich vielschichtig, mit reifen roten Früchten, Gewürzen sowie dezenten Noten von Vanille und Schokolade, die in einen anhaltenden Abgang münden.

SERVIEREN ZUM ESSEN

Ideal serviert bei 16-18 °C in einem Burgunderglas, das die volle Entfaltung der Aromen ermöglicht.

Er passt hervorragend zu roten Fleischgerichten wie Rinderfilet oder Lamm, zu Wildgerichten sowie zu traditionellen mediterranen Speisen wie Moussaka oder gefülltem Gemüse.

Ebenso begleitet er Gerichte auf Tomatenbasis, Pilzgerichte oder kräftige Risotti.

Er wurde 2018 auf den Markt gebracht und vereint Xinomavro aus Nordgriechenland mit Liatiko aus Kreta in einem faszinierenden Dialog zweier unterschiedlicher Terroirs. „NOTOS-VORIAS“ („SÜD-NORD“) bringt genau diese Verbindung zum Ausdruck.



750 ml

ALCOHOL 13,2 % vol
RES. ZUCKER 2,2 gr/lt
GESAMT. SÄURE 7,7 gr/lt
GESAMT. SCHWEFEL
98mg/lt
pH-Wert 3,32

WWW.DOULOOUFAKIS.WINE
#LIATIKO

#DOULOOUFAKISWINES

#NOTOSVORIAS

#XINOMAVRO