

# Der Weinpass

## Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

### Weißwein · Assyrtiko · Griechenland

**Produzent:**

Domaine Opsimos

**Rebsorte/n:**

Assyrtiko, authochton, weiß

**Herkunftsbezeichnung:** PGI Peloponnes, Nemea, Griechenland

**Jahrgang:** 2022

**Weintyp / Charakteristik:**

Trockener, mittelkräftiger Weißwein

**Anblick / Aromen / Geschmack:**

**Farbe:** Zitrusgelb mit goldenen Reflexen

**Duft:** Der Duft ist sofort präsent, fruchtig nach Zitruschale, Nektarine und exotischen Früchten, wie reife Ananas. Weiße Blüten und etwas Kräuterwürze gesellen sich hinzu.

**Geschmack:** Trocken und frisch mit gut eingebundener Säure, subtile Fruchtaromen, fruchtiger Geschmack erinnernd an gelbe Früchte und zarte Blüten. Vollmundig mit seidigem Mundgefühl, wohl strukturiert mit passendem aromatischen Finale.

**Fazit:** Ein spannender Wein für vollmundige Genussmomente.

**Verwendung / Speisenempfehlung:**

Dieser Wein animiert und verlangt nach aromatischen Speisen. Fisch in Kombination mit Gemüse ist dazu immer eine gute Idee! Gern auch etwas fetterer Fisch, wie Makrele. Sushi ist in aller Munde, versuchen Sie feines Tuna Sashimi dazu, oder vegane Räucherkarotte im Sesambagel mit süßer Paprika und Humusaufstrich. Die Liste der Möglichkeiten ist lang. Viel Freude beim experimentieren!

**Ursprung / Winzer:**

Die Weinbautradition der Familie Opsimos mit ihrer Mikroproduktion ist noch ganz jung. Vor etwa 20 Jahren pflanzten sie die ersten Rebstöcke an den Ausläufern des Megalovouni, mit Blick auf Farmakas und das Dorf Gymno. Natürlich ist auch hier wieder, wie so oft auf dem malerischen Peloponnes, eine antike Stätte zum greifen nah - Ornea. Sie erfüllten sich mit der neuen hochmodernen Weinkellerei einen Traum, und entschieden so in ihrer Heimat zu bleiben. Denn die Verbundenheit mit den Weinbergen von Gymnoitika wo sie aufgewachsen sind, ist stark und förderte ihr Leben lang, den Wunsch zu Tage, selber einmal Wein zu machen. Gerade der Duft des Mosts, aber auch die feierliche Atmosphäre während der Erntezeit waren hier maßgebliche Indikatoren. Sie zählen mit Ihrer Sicht- und Arbeitsweise zu einem der besten Betriebe am Peloponnes.

**Sensorische Eindrücke 1 > sehr wenig - 10 > sehr viel:**

Fruchtigkeit: 6

Süßegrad: 2

Balance: 8

Länge: 5

Intensität: 5

Komplexität: 6

**Potenzial:** 2024 beste Trinkreife und zwei weitere Jahre

**Lage / Boden / Klima:**

9,6 Hektar großer Weinberg in der Gegend von Gymno Argolidas gewachsen auf kalkhaltigem Ton-Lehmboden mit einer Höhe von 300 Metern über dem Meer. Die Pflanzen kommen durch ein unterirdisches natürliches Wasserlaufsystem an Feuchtigkeit. Mediterranes Klima mit intensiver Sonneneinstrahlung, trockene lange heiße Sommer. Niederschläge fallen üblicherweise nur im Winter.

**Anbau / Ernte:**

Etwa 10 Jahre alte Reben, kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert, alles in Handarbeit vom Rebschnitt bis zur Ernte, keine extra Bewässerung. Die Bodenernährung wird ausschliesslich mit organischem Kompost durchgeführt.

**Weinbereitung**

Entrappen der Trauben, sanftes Pressen der Beeren, Maischezeit etwa 1 Stunde, Klärung des Mosts, Gärung bei kühler kontrollierter Temperatur 10-16 Grad in Edelstahlstanks, Reifung auf dem Feinhefelager, behutsames Filtern - Vegan .

**Produktion:** ca. 2.000 Flaschen **Genusstemperatur:** 8-10°C

**Informationen:**

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 13,5 % vol.

Ursprungsland: Griechenland

Allergene: Enthält Sulfite

Produzent: Opsimos Winery, Gymno Argolidas, Nemea 20500, Greece

