

# Der Weinpass

## Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

### Rotwein · Agiorgitiko · Griechenland

**Produzent:**

George Papaioannou

**Rebsorte/n:**

Agiorgitiko, autochthon, rot

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

**Jahrgang:** 2023

**Weintyp / Charakteristik:**

Trockener, junger mittelkräftiger Rotwein für den baldigen Genuss

**Anblick / Aromen / Geschmack:**

**Farbe:** mittelkräftiges Purpurrot

**Duft:** Kirschen strömen aus dem Glas. Herrlich rotduftig nach vielerlei Kirschen und feiner Kräuterwürze.

**Geschmack:** Trocken, frischfruchtig nach roten Früchten > allem voran Kirschen, weißen Blüten und Kräuternoten, etwas Minze.

Mittelgewichtig, vollmundig mit gut eingebundener Säure und passender Länge.

**Fazit:** Ein fruchtigfrischer, vollmundiger Geselle für launige Abende.

**Verwendung / Speisenempfehlung:**

Ein Volltreffer zu wunderbar duftigen Speisen, wie gebackene Auberginen mit frischem Thymian, Oregano und einer Spur Knoblauch. Pikante vegetarische Gerichte > gebackener Feta mit dicken Bohnen, TexMex-Küche > Empanadas, würzige Edelschimmelkäse, ...

**Ursprung / Winzer:**

Thanasis Papaioannou war einer der ersten Erzeuger, der die Terroir Idee förderte. Diese Eigenschaften eines Terroirweins ergeben sich aus der Rebsorte, der Lage des Weinbergs sowie den Verfahren, die der Winzer im Interesse eines biologischen Gleichgewichts anwendet. Die Familie besitzt eigene Weinberge in verschiedenen Lagen von Nemea. Die ausgewählten Rebsorten werden mit dem Ziel angebaut, eine optimale Harmonie mit dem Ökosystem zu erreichen. Thanasis' Sohn George, ist heute am Ruder, er ist Chemiker sowie Önologe und setzt die Tradition seines Vaters fort. Er ist in seinen eigenen Weinbergen ebenso kreativ tätig wie in der modernen Kellerei im „Alten“ Nemea. Sie bewirtschaften als Familie 65 Hektar Weinärten in und rund um Nemea nach biologischen Maßstäben und fördern das Bodenleben auf ihrem Land mit innovativen Methoden.

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

Fruchtigkeit: 7

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 5

Intensität: 6

Komplexität: 5

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

**Lage / Boden / Klima:**

Selektierte Weinberge aus der Region Ancient Nemea in südwest Ausrichtung, 350 Meter H.ü.M, lehmiger Kiesel-Tonboden mit reichhaltigen organischen Substanzen.

Mediterranes Klima mit intensiver Sonneneinstrahlung und großen Tag-/Nacht Temperaturunterschieden, die eine langsame Reifung der Beeren am Stock begünstigen.

**Anbau / Ernte:**

Ca. 35 Jahre alte Rebstöcke. An den Rebstöcken überwiegend Handarbeit vom Rebschnitt bis zur Ernte. Bodenbearbeitung und Pflanzenschutz mit leichter maschineller Unterstützung. Biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.

**Weinbereitung:**

Sanftes Pressen der ganzen Trauben, Mazeration für 10 Tage, danach Gärung bei 18 Grad für 20 Tage, Kaltstabilisation bei 8 Grad für etwa 3 Tage. Ungefiltert, ohne Barriqueeinfluss auf die Flaschen gefüllt.

**Produktion:** ca. 50.000 Flaschen

**Genusstemperatur:** 12°C

**Informationen:**

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 14 % vol.

Ursprungsland: Griechenland

Allergene: Enthält Sulfite

Produzent: George Papaionnaou S.A., Ancient Nemea, Peloponnes 20500, Greece

