

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

Roséwein · Agiorgitiko · Griechenland

Produzent:

Domaine Nicolas Repanis

Rebsorte/n:

Agiorgitiko, autochton, rot

Herkunftsbezeichnung: IGP Peloponnes, Nemea, Griechenland

Jahrgang: 2021

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, junger mittelkräftiger Roséwein für den baldigen Genuss

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: knalliges Pink > intensive Himbeertöne

Duft: Himbeeren pur: Himbeerbusch und frische reife Himbeeren, zudem Himbeerkompott! Ferner viele Kräuter und dezente florale Noten. Wirkt animierend und frisch.

Geschmack: Trocken, frischfruchtig nach roten Früchten > vornehmlich Himbeeren, Blüten und erdigen Noten.

Mittelwichtig, vollmundig mit gut eingebundener Säure und passender Länge.

Fazit: Ein unwahrscheinlich aromatischer Wein, der sein Herz auf der Zunge trängt.

Verwendung / Speisempfehlung:

Dieser Wein ist eine Einladung an den Sommer! Duftige griechische Küche mit Auberginen, Feta, Lamm und Thymian sind hier eine sichere Bank. Ferner lange gesellige Grillabende: Steak mit Röstaromen, Bifteki mit Couscous, buntes Gemüse, grobe Bratwurst á Provencale, die Liste wäre lang.

Ursprung / Winzer:

Nicolas Repanis ist seit 1986 mit Leidenschaft Winzer. Seine Weingärten liegen in den Bergen von Korinth im östlichen Ziria Gebirge. Sorgfältige Weinbergsarbeit kombiniert mit Innovation in der Weinbereitung, da sind sich Nicolas und sein Önologe Jiannis Karavassilis einig, sind das Erfolgsrezept. Ihr Rosé eine Hommage an die sonnige Wärme der Region, wird aus der heimischen Rebsorte Agiorgitiko gewonnen. Diese Rebe liebt es warm, aber nicht zu warm. Wasser gerne, aber nicht zu viel. Wind okay, aber da bitte genau die richtige Menge aus der richtigen Richtung. Eine Rebsorte für Könner.

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

Fruchtigkeit: 8

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 5

Intensität: 6

Komplexität: 5

Potenzial: 2022 beste Trinkreife bis maximal 2023

Lage / Boden / Klima:

Selektierte Weinberge aus der Region Nemea bzw. Asprokambos, 750-800 Meter H.ü.M, lehmiger Tonboden mit reichhaltigen organischen Substanzen

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

Anbau / Ernte:

An den Rebstöcken überwiegend Handarbeit vom Rebschnitt bis zur Ernte

Bodenbearbeitung und Pflanzenschutz zumeist mit kleinen Maschinen

Weinbereitung:

Sanftes Pressen und kurzer Kontakt mit den Beerenschalen für eine intensive pinkfärbung und Aromenkonzentration für circa 20 Stunden, dann Klärung und Gärung bei relativ niedriger kontrollierter Temperatur 16 - 18 Grad in Edelstahlstanks, dezentes Filtern.

Produktion: ca. 8.000 Flaschen

Genusstemperatur: 8-10°C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 13 % vol.

Ursprungsland: Griechenland

Allergene: Enthält Sulfite

Produzent: Nicolas Repanis S.A., Nemea, Peloponnes 20 500, Greece

