

# Der Weinpass

## Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

### Rotwein · Agiorgitiko · Griechenland

**Produzent:**

Domaine Nicolas Repanis

**Rebsorte/n:**

Agiorgitiko, autochton, rot

**Herkunftsbezeichnung:** IGP Peloponnes, Nemea, Griechenland

**Jahrgang:** 2018

**Weintyp / Charakteristik:**

Trockener, mittelkräftiger Rotwein für den baldigen Genuss

**Anblick / Aromen / Geschmack:**

**Farbe:** Intensives Rubinrot

**Duft:** Einladender Duft erinnernd an dunkle, saftige Kirschen und getrocknete Pflaumen gepaart mit weißen Blüten und frischen Kräutern, etwas Vanille und dezenter Würze.

**Geschmack:** Trocken, fruchtbetont, gibt den Duft treffend wieder, Fruchtnuancen dunkler Kirschen gepaart mit Würze, recht aromatisch, wohl balanciert > mit moderater Säure, reifen Tanninen > seidiger Textur und passendem Finale

**Fazit:** Ein harmonischer Vertreter seiner Art. Schmeichelt dem Gaumen, animiert zudem mit Frische und macht Lust auf mehr

**Verwendung / Speisenempfehlung:**

Der richtige Wein für einen geselligen Abend. Ein Volltreffer zu pikanten vegetarischen Gerichten > gebackener Feta mit dicken Bohnen, TexMex-Küche > Chilli con Carne, Empanadas, würzige Edelschimmelkäse vorzugsweise Blauschimmel > Roquefort, ...

**Ursprung / Winzer:**

Nicolas Repanis schwört auf klassische Methoden und produziert Weine nach französischem Vorbild. Sorgfältige Weinbergsarbeit kombiniert mit Innovation in der Weinbereitung, da sind sich Winzer und Önologe Jiannis Karvassilis einig, sind das Erfolgsrezept. Ein Betriebskonzept gewachsen, gelebt und gepflegt im Einklang mit der Natur, Ressourcenschonend und Generationenübergreifend. Das ist für Repanis selbstverständlich. Der sympathische Grieche liebt gute Gastlichkeit und seine Region. Das spiegelt sich auch in seinen Weinen wieder. Typizität in Rebsorte und Region in Vollkommenheit.

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

Fruchtigkeit: 6

Süßegrad: 3

Balance: 7

Länge: 5

Intensität: 5

Komplexität: 5

**Potenzial:** jetzt bis 2021 beste Trinkreife, Lagerung max. 2 weitere Jahre

**Lage / Boden / Klima:**

Selektierte Weinberge in der Region Nemea bei Xerokambos und Asprokambos, 600 Meter H.ü.M, dichte Lehm-/Tonböden 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:**

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert  
Handarbeit mit leichter maschineller Unterstützung vom Rebschnitt bis zur Ernte

**Weinbereitung:**

Sanftes Pressen der ganzen Trauben, Mazeration für etwa 8-10 Tage, danach Gärung bei 14 und Schrittweise bis 28 Grad für 2-3 Wochen, malolaktische Gärung, lange Kaltstabilisation bei 8 Grad für etwa 3 Tage, Reifung etwa 6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahlstank. Ohne Barriqueeinfluss. Danach Abfüllung auf Flaschen.

**Produktion:** ca. 100.000 Flaschen

**Genusstemperatur:** 12-14°C

**Informationen:**

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 12,5 % vol.

Ursprungsland: Griechenland

Allergene: Enthält Sulfite

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

