

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

Weißwein · Retsina · Griechenland

Produzent:

Domaine Giannikos

Rebsorte/n:

Roditis, autochton, weiß

Herkunftsbezeichnung: Traditionelle Abfüllung, Griechenland

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, junger frischer Weißwein für den baldigen Genuss

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: mittelkräftiges Zitrusgelb mit grün-goldenen Reflexen

Duft: Fein, dennoch opulent duftig nach Rosmarin, und allerhand Zitrusfrüchten, dazu gesellen sich florale Noten und weiße Blüten

Geschmack: Trocken, frisch, würzig mit fruchtigen Elementen. Vornehmlich Zitrusfrüchte und Kräuter. Eleganter Körper, frische Säure, ausgewogene Würze und spürbare Mineralität. Passendes Finale getragen von Kräuterwürze und harmonischem Harzgeschmack.

Fazit: Ein interessanter gut gelungener Vertreter seiner Art.

Für alle, die etwas Spezielles schätzen und gern mal experimentieren

Verwendung / Speiseempfehlung:

Ach herrlich, bei solch einem Wein kommt man gleich ins Schwelgen, was es wohl alles aus der Küche dazu geben könnte. Zunächst kommt uns gleich duftiger Lambraten mit Thymiannote in den Sinn. Nichts zu vergessen, Zitrone. Der Abrieb einer duftigen Zitrone ist wie ein Booster im Zusammenspiel mit Retsina. Da kommen auch heimische Fische in die Coquette, vielleicht mit orientalischen Aromen kombiniert. Erlaubt ist was gefällt. Probieren Sie sich aus.

Ursprung / Winzer:

Retsina ein Statement für sich. Eine Tradition die in unseren Breiten jahrelang Ihre Liebhaber suchen musste, erfreut sich nun neuer Beliebtheit. Dieser Wein fußt auf der Basis von frischen nahe am Meer gewachsenen Roditistrauben, abgestimmt mit Baumharz.

Ja ganz recht Harz und zwar ein ganz spezielles. Pinienharz, dass zwischen Juni und August im kleinen Pinienwald neben dem Weinberg schonend von Hand geerntet wird. Die Methode war schon in der Antike beliebt. Die alten Griechen verliehen ihren Weinen damit nicht nur eine ganz eigene aromatische Komponente, sie unterstützten ihre Weine mit der Zugabe dessen, vor dem vorzeitigen mikrobiologischen Verfall. Probieren Sie doch mal, es ist quasi wie eine extra Portion Kräuternote im Wein. Dieses Exemplar ist die moderne Interpretation. Viel Vergnügen!

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

Fruchtigkeit: 7

Süßegrad: 2

Balance: 8

Länge: 5

Intensität: 5

Komplexität: 6

Potenzial: 2024 beste Trinkreife und zwei weitere Jahre

Lage / Boden / Klima:

Mykene 250 Meter H.ü.M, Sandstein und lehmiger Tonboden mit reichhaltigen organischen Substanzen. Mediterranes Klima mit intensiver Sonneneinstrahlung, trocken und warm im Sommer mit kühleren Nächten durch den Wind vom Meer, der eine langsame Reifung der Beeren am Stock begünstigt.

Anbau / Ernte:

Etwa 30 Jahre alte Reben in südwest Ausrichtung, kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert, alles in Handarbeit vom Rebschnitt bis zur Ernte, ohne Bewässerung.

Weinbereitung:

Entrappen der Trauben, sanftes Pressen der Beeren, Maischezeit etwa 12 Tage, Klärung des Most, Gärung bei kühler kontrollierter Temperatur 15-18 Grad in Edelstahlstanks, behutsames Filtern (Vegan), Abfüllen auf Flaschen.

Das Pinienharz wird in Teebeutel ähnlichen Säcklein, während der Gärvorgang in den Stahltank dazu gegeben. So wird der harzgeschmack in den Wein eingearbeitet.

Produktion: ca. 6.000 Flaschen

Genusstemperatur: 8-10°C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 12,5 % vol.

Ursprungsland: Griechenland

Allergene: Enthält Sulfite

Produzent: Giannikos Winery, Thesi Koutoumatsa, Korinth 20100, Greece

