

# Der Weinpass

## Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

### Weißwein · Roditis · Griechenland

**Produzent:**

Domaine Giannikos

**Rebsorte/n:**

Roditis, autochton, weiß

**Herkunftsbezeichnung:** PGI Peloponnes, Korinth, Griechenland

**Jahrgang:** 2022

**Weintyp / Charakteristik:**

Trockener, junger frischer Weißwein für den baldigen Genuss

**Anblick / Aromen / Geschmack:**

**Farbe:** Helles Zitrusgelb mit weißen Reflexen

**Duft:** Feinduftig, zitrisch kräuterig > würzige und florale Noten, fruchtige Nuancen: zunächst Zitrus, dann Melone, dazu Grapefruit.

**Geschmack:** Trocken, frischfruchtig nach grünen und gelben Früchten, weißen Blüten. Sehr schlanker Körper, knackige aber gut eingebundene Säure, spürbare Mineralität & harmonisches Finale.

**Fazit:** Ein Wein der erfrischt, im Glas interessant bleibt und sehr gut zu Speisen mit Kräuterwürze passt. Elegant!

**Verwendung / Speisenempfehlung:**

Ein feiner weißer Fisch mit Kräutern und Zitrone gefüllt im Backofen gegart. Einfach und gut.

Im Allgemeinen gilt: Es passt zusammen, was zusammen wächst. Hier passt die östliche Mittelmeerküche mit Thymian & süßen roten Paprikas. Aber auch heimisches, wie in Honig glasierte feine Karpfen mit Saibling oder wenn es mal schnell gehen soll: Lachs mit Kartoffeln in der Folie gegaart, Fleur de Sel und Oregano!

**Ursprung / Winzer:**

Das Weingut Giannikos ist ein familiengeführtes Bio-Weingut mit Sitz in Korinth auf dem Peloponnes. Sie produzieren auf Ihren lediglich 8 Hektar ausschliesslich sortenreine Weine aus meist autochthonen Rebsorten an zwei Standorten. Sie zählen mit ihrer kleinen, aber feinen Produktion qualitativ zu den führenden Bio-Weingütern. Der Großteil der Rebanlagen liegt in Korinth rund um das Weingut und der andere in Mykene nahe der berühmten archäologischen Stätte und dem Geburtsort des griechischen Weinbaus vor etwa 4.000 Jahren. Das Klima hier begünstigt eine langsame Reife, die auch ausschlaggebend dafür ist, dass Giannikos Weine zu den besten gehören, die Griechenland aus dieser Region zu bieten hat.

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

Fruchtigkeit: 7

Süßegrad: 2

Balance: 8

Länge: 4

Intensität: 4

Komplexität: 5

**Potenzial:** 2024 beste Trinkreife und ein weiteres Jahr

**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.

**Produktion:** ca. 14.000 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 20 100, Greece

