



Qualitätsweine

*Der Wein ist die edelste
Verkörperung des Naturgeistes.*

BIBLIA CHORA weiß Trocken

26,00€

Frisch, intensive Sauvignon Blanc-Aromen, fruchtig, kräftig, mineralisch mit Würze, saftig und cremig, sehr elegant.

Das Weingut BIBLIA CHORA liegt eingehüllt in die Ausläufer des Gebirgsmassivs Pangeon, in dem kleinen Ort Kokkinochori, in der Nähe des Meeres bei Kavala. In diesem Örtchen wurde schon in der Antike der berühmte „BIBLINOS INOS“ aus der gleichnamigen Rebsorte geschaffen.

Um Tradition Erfahrung und Wissen zu vereinen, errichteten die beiden Önologen Vassilis Tsaktsarlis und Evangelos Gerovassiliou genau hier ihr neues Weingut „INOPELION“ und kultivieren nach biologisch-dynamischen Kriterien ihre mit griechischen und international bekannten Rebsorten bepflanzten Weinberge.

CAVALIERI Nico Lazaridi Rotwein Trocken

48,00€

Cabernet Franc 30%, Cabernet Sauvignon 20%, 15% Merlot, Sangiovese 35%.

Von ausgewählten geringe Ausbeute Weinberge im nördlichen Griechenland-Mazedonien, in den lokalen Gemeinschaften von Agora und Pigadia. Northeastern Weinberge sanft abfallenden, mit Durchschnittszusammensetzung Böden auf einer Höhe von 250m. Das sind die besten Voraussetzungen für die Entwicklung von Sorten und die Reifung der Früchte. Jede Sorte folgt separaten Fermentation in Edelstahl tanks, bei niedriger Temperatur für eine Woche. Die Weinbereitung beginnt mit Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot und dann werden wir Sangiovese hinzuzufügen. Die ganze Prozedur dauert etwa 15 Tagen und wird durch die Milchsäuregärung folgte. Der Wein reift in neuen oder zweiten gebrauchten Eichenfässern für 12 Monate.

Alkoholgehalt 14,5%. Säuregehalt: 4,90 g / l Restzucker: 3,71 g / l pH-Wert: 3,61.

Tiefe purpurrote Farbe. Intensive Aromen von roten Beeren, Schokolade, Zeder und Nüssen mit einigen Hauch von Kräutern. Ein Ganzkörper-Wein mit interessanten Fettsäuren Säure und weichen Tanninen. Im Mund finden die gleichen Aromen mit einem fruchtigen Charakter. Es hat lange, Massy und komplexer Abgang. Wird auch der Alterung für bis zu 6-8 Jahre nach der Ernte zu reagieren. Ein ausgezeichnetes Spiel für reifem Käse, gegrilltes Fleisch, rotes Fleisch und Wild Gerichte gekocht mit komplexen Saucen.

Serviertemperatur: 16-18 o C.

MAGIKO VOUNO - MAGIC MOUNTAIN Rotwein Trocken

59,00€

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

Der Weinberg wurde linienförmig mit Nord-Süd-Ausrichtung angelegt. Auf mittlerem Boden, Sand-Tonboden mit leichtem Gefälle. Weinlese: September. Klassische Rotweinbereitung mit Ausbau für 16-18 Monate in neuen französischen Eichenfässern zur Reifung und anschließend für 18 Monate bei idealen Bedingungen in der Flasche. Intensive tiefrote, samtige Farbe. Vollmundig mit intensiven Aromen von roten Waldfrüchten in perfekter Kombination mit Gewürzen, die sich mit Aromen des Fasses verbinden. Eleganter Wein mit reichhaltigem Charakter und geschmacklicher Komplexität. Reife Tannine, dicht und abgerundet, aber gleichzeitig gefällig. Kann nach der Lese 10-15 Jahre gelagert werden. Geschmackliche Harmonie Wird bei 18-20°C serviert, passt zu roten Fleischsorten mit komplexen Saucen, Wildfleisch und Wildgeflügel.