



"AMPHORENWEIN MUSCAT" DOULOOUFAKIS 2022

Naturwein weiss

Geschützte geografische Angabe "KRETA"

TRAUBENSORTEN

Dieser Wein wird zu 100% aus Muscat of Spina Trauben hergestellt; einer sehr alten kretischen Sorte, die nach der Gemeinde Spina in der Provinz Selino, Chania, benannt wurde.

WEINBERG

In der Gegend von Dafnes, in der Nähe von Heraklion (Kreta), auf 350 Metern über dem Meeresspiegel.

WEINBEREITUNG

Weinbereitung in kretischen Amphoren (pithoi) von 250-300lt, ohne Zugabe von Hefe und mit einer minimalen Menge an Schwefel. Nach 3 monatiger Vergärung auf der Maische wird der Trester entfernt. Der Wein bleibt dann noch für weitere 2 Monate in den Amphoren. Danach reift er 4 Monate in Edelstahltanks.

ALTERUNGSPOTENZIAL

Er kann bis zu 5 Jahre gelagert werden.

VERKOSTUNG

Seine Farbe ist leicht orange-gelb. Da er nicht gefiltert wurde, weist er eine deutliche Trübung und möglicherweise eine dünne Schicht von Sedimenten auf. Voller und tanninhaltiger Körper. Seine Aromen sind komplizierter und entwickelter als die intensiven blumigen Aromen, die man von einem frischen Muskatellerwein erwarten würde. Aromen von Früchten und Nüssen, wie Haselnuss, gelber Apfel, Honig, Bergamotte und getrockneter Orange.

SERVIEREN ZUM ESSEN

Sollte bei 10-12°C serviert werden. Aufgrund der Tannine lässt er sich wunderbar mit rotem Fleisch kombinieren. Genießen Sie ihn zu würzigem, gebratenem Lammfleisch, wagen Sie es auch, ihn mit einem Steak zu probieren. Er passt hervorragend zu gebratenem fettem Fisch (Lachs, Thunfisch, Aal) mit Zitrusaucen oder auch zu geräuchertem reifem Käse. Sein komplexes Profil kann Gerichte mit Gewürzen wie Safran, Zimt oder Kardamom ergänzen. So lässt er sich gut mit marokkanischen oder asiatischen Gerichten kombinieren, und er gleicht auch besondere Geschmacksrichtungen wie die traditionelle japanische Küche (Soja) aus.

"MUSCAT AMPHORA" wurde im Jahr 2017 auf den Markt gebracht. Dieser Wein wird auf fast dieselbe Weise vinifiziert, wie vor 4.000 Jahren auf Kreta Wein hergestellt wurde.



750 ml

ALKOHOL 14.3 % vol
RES. ZUCKER 2,6 gr/lit
TOT. SÄURE 6.2 gr/lit
GESAMT. SCHWEFEL 23
mg/lit
pH-Wert 3,48

