



"DAFNIOS" DOULOOUFAKIS 2021

Trockener Rotwein

Geschützte Ursprungsbezeichnung "DAFNES"

TRAUBENSORTEN

Die autochthone Sorte Liatiko ist hauptsächlich in Dafnes beheimatet und ergibt trockene Weine, kann aber auch für Süßweine verwendet werden. Ein köstlicher und unverwechselbarer Wein, der das Interesse von anspruchsvollen Weinkonsumenten und Weinliebhabern geweckt hat, die immer auf der Suche nach etwas Besonderem sind. Für diejenigen, die noch nie die Gelegenheit hatten, Liatiko-Weine zu probieren, wird es eine große geschmackliche Entdeckung sein. Der Wein wird aus der roten Rebsorte Liatiko (100%) hergestellt, einer der edelsten autochthonen Rebsorten der kretischen Weinberge.

WEINBERG

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

WEINBEREITUNG

Klassische Rotweinbereitung. Die alkoholische Gärung dauert 3 Tage bei 20°C und wird dann bei 25°C in Edelstahltanks fortgesetzt.

REIFUNG

Der Wein reift bis zu 12 Monate in französischen Eichenfässern von 1500 und 3000 Litern.

ALTERUNGSPOTENZIAL

Dieser Wein kann bis zu acht Jahre gelagert werden.

VERKOSTUNG

Die Rebsorte Liatiko gibt uns zarte und leichte Weine mit rubinroter Farbe. Wir empfehlen Ihnen, den Wein in einem Burgunderglas zu probieren, in dem sich seine Aromen perfekt entfalten.

Er hat konzentrierte Aromen von frischen roten Früchten, Kräutern und leichten blumigen Aromen. Mit zunehmender Reife entwickelt er ein einzigartiges Bouquet von reifen Früchten, Leder und Gewürzen. Er hat einen leichten Körper, eine gute Säure, weiche und köstliche Tannine und einen langen Nachgeschmack, Eigenschaften, die ihn als einen sehr eleganten Wein porträtieren.

SERVIEREN ZUM ESSEN

Sollte bei 17°C serviert werden. Dieser Wein kann ein einfaches oder komplexes Menü begleiten oder einfach einen besonderen Moment der Entspannung begleiten. Einige perfekte Paarungen sind Seeteufel mit Sauce armoricaine, Pastirma-Pastete (gepökeltes Fleisch), Kanincheneintopf und gegrilltes Lamm, das ein traditionelles kretisches Gericht ist.

Der "Dáfnios" Rotwein wurde 1997 unter dem Namen "Dafnés" veröffentlicht. Sein Etikett wurde 2005, 2009 und zuletzt 2022 neu gestaltet. "Dáfnios" leitet sich vom Namen unseres Dorfes Dafnés ab.



750 ml / 1.5 lt / 3 lt

ALKOHOL 14.3 % vol
RES. ZUCKER 2,1gr/lt
TOT. SÄURE 6,2 gr/lt
GESAMT. SCHWEFEL 74
mg/lt
pH-Wert 3,39

