



«Grande Réserve DAFNES» DOULOOUFAKIS 2019

Rotwein trocken

Geschützte Ursprungsbezeichnung "DAFNES"

TRAUBENSORTEN

100% Liatiko, aus alten, privaten Weinbergen mit einer strengen Auswahl der besten Trauben gewonnen. Die beliebteste rote Rebsorte des Weinguts, der elegante Liatiko, wird in einer Grande Réserve angebaut.

WEINBAU

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

WEINBEREITUNG

Nach einer strengen Selektion und Abbeerung werden die Trauben in den Vinifikator gebracht. Der Most bleibt 30 Tage lang in Kontakt mit der Schale. Während der ersten 24 Stunden findet eine Kaltmazeration bei Temperaturen von 10°C - 12°C statt. Es folgte die alkoholische Gärung für etwa 10 Tage bei Temperaturen von 22°C - 23°C. Am Ende der alkoholischen Gärung erfolgte eine spontane malolaktische Gärung.

Nach der Abtrennung des Tresters vom Wein verbleibt dieser für zwei Monate im Tank. Anschließend wird der Wein entbittert und vorsichtig in französische Eichenfässer umgefüllt, wo er 18 Monate lang reift.

Nach dem Fassausbau wird der Wein in Flaschen abgefüllt und reift weitere 30 Monate, bevor er im September 2023 auf den Markt kam.

ALTERUNGSPOTENZIAL

Dieser Wein kann mindestens zehn Jahre gelagert werden.

VERKOSTUNG

Leuchtendes tiefes Rubinrot mit bräunlichen Reflexen, ein Ergebnis der fünfjährigen Reifung. Das aromatische Bouquet ist reichhaltig und komplex, dominiert von Noten von Rosmarin, schwarzen Beeren und Gewürzen, während sich im Hintergrund subtile Anklänge von Leder bemerkbar machen.

Am Gaumen ist er ebenso beeindruckend, denn er zeichnet sich nicht nur durch die hervorragende Ausgewogenheit von Süße, Säure und Tanninen aus, sondern auch durch deren ausgezeichnete Qualität. So ist die Frucht perfekt reif, die Säure schön integriert und die Tannine gut ausgearbeitet, in einem Ganzen, das sich durch einen beeindruckenden Geschmack und einen besonders langen Abgang auszeichnet.

SERVIEREN ZUM ESSEN

Servieren Sie ihn in einem großen Tulpenglas bei einer kühlen Temperatur von 13°C - 15°C. Er passt hervorragend zu gekochtem Fleisch, wie geschmortem Rindfleisch und Spetzofai, sowie zu öligen Gerichten. Vor allem aber zeigt er seine Vorzüge zu gegrilltem rotem Fleisch, wie z.B. einem T-Bone-Steak, aber auch zu feinem Wild oder gereiftem Käse und bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Das Etikett des "Grand Réserve" zeichnet sich durch ein elegantes und einfaches Design mit Vintage-Details aus. Inspiriert durch den langen Reifeprozess haben wir dem Etikett Tiefe verliehen, um den Weg des Weines vom Weinberg bis in die Flasche widerzuspiegeln. Wir haben ein spezielles Papier gewählt, das ein Spiel mit dem Licht ermöglicht, das bestimmte geprägte Elemente hervorhebt.



750 ml

ALKOHOL 14,2% vol
RESTZUCKER 1,4gr/l
GESAMTAUREGHEALT 6,6gr/l
GESAMT-SCHWEFELGHEALT 62mg/l
pH-WERT 3,43

