



## "AMPHORENWEIN LIATIKO" DOULOUPAKIS 2019

Naturwein rot

Geschützte geografische Angabe "KRETA"

### TRAUBENSORTEN

100% Liatiko, eine der edelsten autochthonen Rebsorten der kretischen Weinberge. Die autochthone Rebsorte Liatiko ist hauptsächlich in Dafnes zu finden und bringt nicht nur trockene, sondern auch süße Weine hervor.

### WEINGARTEN

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

### WEINBEREITUNG

Weinbereitung in kretischen Amphoren (pithoi) von 250-300 Liter, ohne Zusatz von Hefe und mit der minimalen Menge an Schwefel. Die Extraktion von Farbe und Tanninen dauerte 3 Monate in Pithoi. Nach dem Abstich reift der Wein weitere 4 Monate in Pithoi.

### ALTERUNGSPOTENTIAL

Er kann bis zu 5 Jahre lang gelagert werden.

### VERKOSTUNG

Rote Farbe mit kastanienbraunen Reflexen, relativ klar. Der Wein kann eine dünne Schicht von Sedimenten aufweisen, da er nicht gefiltert wurde. Er wurde in Amphoren vergoren und ausgebaut, was dazu beitrug, die ursprünglichen Aromen der Sorte hervorzuheben und gleichzeitig wunderbare Aromen des oxidativen Ausbaus zu entwickeln. Der Kontakt mit der Schale dauert mehr als 40 Tage und verleiht dem Wein eine reiche Tanninstruktur, während der langsame Sauerstoffaustausch in den Poren der Amphoren ihm eine reiche Textur verleiht. Erdige Aromen und spürbare Mineralität. Getrocknete Pflaume, Feige und eine Mischung aus kretischen Kräutern, ist ein besonderes Merkmal der Sorte. Im Mund Geschmack von Maraschino-Kirsche, schwarzen und roten Beeren, intensive Tannine, aber auch frische Säure.

### SERVIEREN ZUM ESSEN

Sollte bei 16-18°C serviert werden. Sie lässt sich gut mit Fleischgerichten wie Rind, Ente und Wild kombinieren. Wenn Sie Ihr Gericht mit einer scharfen Soße, einem Thai-Curry oder getrockneten Früchten garnieren, werden Sie von der Kombination mit der roten Amphore begeistert sein.

" LIATIKO AMPHORA" wurde im Jahr 2016 auf den Markt gebracht. Kretische Amphoren sind im gesamten Mittelmeerraum gefunden worden.



ALKOHOL 15,1% vol  
RES. ZUCKER 1,9 gr/lt  
GESAMT. SÄURE 6,3 gr/lt  
GESAMT. SCHWEFEL 35 mg/lt  
pH-Wert 3,51

