



# «DAFNIOS» DOULOUPAKIS 2024

Trockener Roséwein

Geschützte geografische Angabe "KRETA"

## REBSORTEN

Dieser Wein birgt eine Überraschung. Er ist ein einzigartiger Verschnitt der weißen Rebsorte Vidiano mit der roten Rebsorte Liatiko, den beiden aufstrebenden Rebsorten des kretischen Weinbergs.

Wir haben diese beiden charakteristischen kretischen Rebsorten kombiniert, weil sie sich harmonisch ergänzen.

Liatiko steuert die Aromen roter, frischer Früchte bei und Vidiano ergänzt sie durch Körper, Volumen und Frische.

## WEINBERGE

In Dafnes, Heraklion, Kreta, auf einer Höhe von 350 Metern.

## WEINBEREITUNG

Die 20% Vidiano- und 80% Liatiko-Trauben werden zusammen gepresst. Der Most wird bei niedriger Temperatur vergoren, d.h. es findet eine klassische Weißweinbereitung statt.

## ALTERUNGSPOTENZIAL

Roséweine werden am besten frisch getrunken. Man kann den Wein aber auch noch 2 bis 3 Jahre nach der Herstellung genießen.

## VERKOSTUNG

Attraktive hellrosa Farbe mit Nuancen von Zwiebelschalen. Charakteristische Aromen von getrocknetem Jasmin, roten Früchten und Sternanis. Gleichzeitig hält die starke Präsenz von Rainier-Kirsch-Aromen die Nase sehr frisch, was auch durch die ausgezeichnete Säure am Gaumen erreicht wird. Fügen Sie hier einige Meeres- und Pfeffernoten hinzu und Sie werden verstehen, warum seine Lebendigkeit nicht nur die Stärke des Weins widerspiegelt, sondern in einem raffinierten und doch packenden Ensemble dominiert.

## PAARUNG MIT SPEISEN

Der Wein sollte bei einer Temperatur von 11-13°C serviert werden und ist ein hervorragender Begleiter der mediterranen Küche. Kombinieren Sie ihn mit Gerichten wie Tomaten, Okra mit Huhn, Auberginen Imam bayildi, gefülltem griechischen Gemüse, grünen Bohnen und Olivenöl-Eintopf, Pasta mit Tomatensauce, aber auch mit Pizza Margarita oder italienischer Pasta wie Arabiata oder Puttanesca.

Probieren Sie ihn mit cremigen Texturen wie der originalen Carbonara. Erhöhen Sie Ihren Genuss, indem Sie ihn mit Hummernudeln oder Carpaccio kombinieren oder ihn solo genießen.

2022 ist der erste Jahrgang des "Dafnios" Rosé und ein weiterer Grund, Liatiko, Vidiano und Dafnés zu lieben!



750 ml

ALKOHOL 13,8 % vol  
RES. ZUCKER 1,9 gr/lt  
GESAMT. SÄURE 5.6 gr/lt  
GESAMT. SCHWEFEL 97 mg/lt  
pH-Wert 3,42



WWW.DOULOUPAKIS.WINE  
#LIATIKO

#DOULOUPAKISWINES

#DAFNIOSROSE

#VIDIANO