



"ENOTRIA" DOULOOUFAKIS 2022

Trockener Rotwein

Geschützte geografische Angabe "KRETA"

TRAUBENSORTEN

Ein einfacher, leicht zu trinkender Wein, der das Alltagsleben auf Kreta widerspiegelt. Das Cuvée enthält zwei sehr alte einheimische Rebsorten Kretas, Liatiko und Kotsifali, die sich erfolgreich mit der internationalen Rebsorte Syrah verbinden. Das Cuvée besteht aus Syrah (60%), Kotsifali (30%) und Liatiko (10%).

WEINBAU

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

WEINBEREITUNG

Klassische Rotweinbereitung in Edelstahltanks, bei einer Temperatur von 24°C bis 28°C. Die Gärung erfolgt für jede Rebsorte getrennt..

ALTERUNGSPOTENZIAL

Er kann bis zu drei Jahre gelagert werden.

VERKOSTUNG

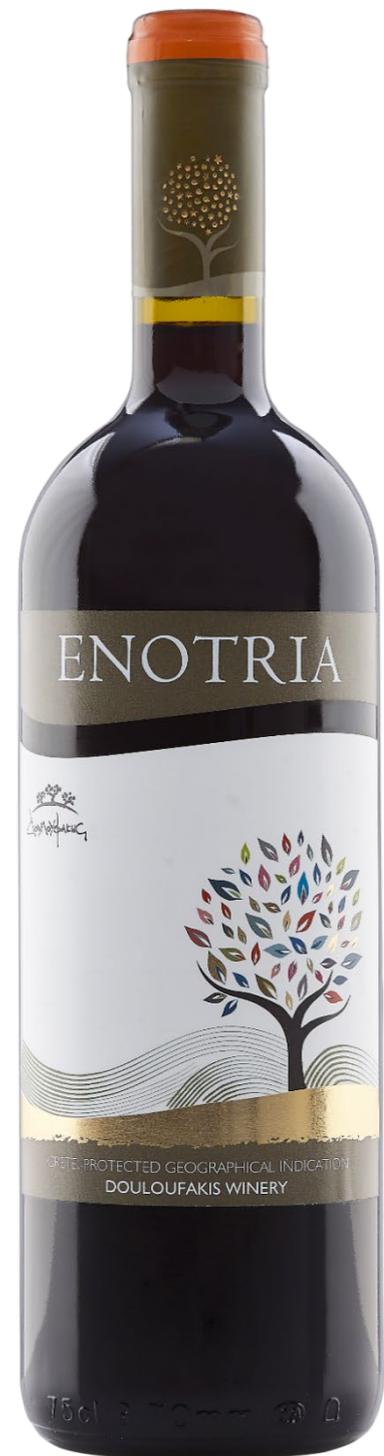
Er hat eine angenehme und jugendliche rubinrote Farbe. Die Vielfalt der Aromen umfasst rote Früchte und elegante Pfeffernoten. Der Geschmack ist frisch und fruchtig, mit einem hohen Säuregehalt und mittleren Tanninen. Ein interessanter und leicht zu trinkender Wein, mit großer Ausgewogenheit und angenehmem Nachgeschmack..

SERVIEREN ZUM ESSEN

Sollte bei 17°C serviert werden. Er ist ein hervorragender Begleiter für Nudeln mit Hackfleisch. Er lässt sich wunderbar mit Fleisch wie Kaninchen, Wildziege oder Perlhuhn kombinieren. Er passt gut zu einigen traditionellen griechischen Gerichten wie Moussaka" (Gemüse und Hackfleisch mit Bechamelsauce), Souzoukakia Smyrneika" (Fleischbällchen in roter Sauce) und Linsen mit kretischem Apaki" (geräuchertem Schweinefleisch). Er passt auch gut zu Linsen in Tomatensauce, Kaninchen- oder Haseneintopf und Auberginen "imam baidi". Sein Säuregehalt macht den Wein zu einem ausgezeichneten Begleiter, wenn Aromen gemildert werden müssen, so dass er sich hervorragend mit dem Fett des traditionellen kretischen Gerichts "antikristo arni" (Lammfleisch im Feuer gegart) kombinieren lässt.

"Enotria" bedeutet "Das Land des Weins".

Rotwein, der 2005 auf den Markt kam und dessen Etikett 2008 und 2018 neu gestaltet wurde.



187 ml / 375 ml / 750 ml

ALKOHOL 13.3 % vol
RES. ZUCKER 1.7
gr/lt
TOT. SÄURE 6 gr/lt
GESAMT. SCHWEFEL
53 mg/lt
pH-Wert 3,48

