



"SPARKLING" DOULOUFAKIS

Weißwein BRUT
Méthode Traditionnelle

TRAUBENSORTEN

Ein schäumender Weißwein, hergestellt aus Vidiano-Trauben. Dies ist eine autochthone kretische Rebsorte, die hervorragende trockene Weine hervorbringt.

Sie wurde vinifiziert, um das Potenzial der Sorte zur Herstellung eines Schaumweins zu erkunden. Dieser Jahrgang 2020 unterstreicht diese Dimension der Vidiano.

WEINGARTEN

Der Weinberg befindet sich in der Gegend von Dafnes, in der Nähe von Heraklion (Kreta), auf einer Höhe von 550 Metern; der Boden ist lehmig, feinkiesig und hat einen hohen Kalkgehalt.

WEINBEREITUNG

Der Grundwein hatte die idealen Eigenschaften für die Herstellung von Schaumwein nach der traditionellen Methode. Die Eigenschaften des Grundweins waren ein hoher Säuregehalt, ein niedriger pH-Wert (um der Alterung standzuhalten), ein neutrales Aromaprofil und ein starker Körper. Nach der zweiten Gärung in der Flasche blieb der Wein weitere 24 Monate auf der Hefe (sur lies fines).

Die Degorgierung wurde im Januar 2023 durch die Auswahl eines Likörs d'expédition abgeschlossen, um uns einen Brutwein zu liefern.

ALTERUNGSPOTENTIAL

Empfohlene Reifung: vier Jahre.

VERKOSTUNG

Der Wein hat eine fast strohgelbe Farbe, und wenn man ihn vorsichtig einschenkt, umgibt eine Kaskade silberner Bläschen das Glas und tanzt in einem funkelnden, cremigen Schaum, der ein komplexes Aroma erzeugt, das an Äpfel, Aprikosen, Honig und Bienenwachs erinnert. Es ist ein lebendiger, erfrischender Schaumwein mit einem langen Nachgeschmack.

SERVIEREN ZUM ESSEN

Wir empfehlen, den Wein eine halbe Stunde vor dem Servieren in einen Eiskübel mit einer Temperatur von 9-10°C zu stellen.

Ein Schaumwein mit vielen Möglichkeiten: als einfacher Aperitif an einem schönen Sommertag oder zu einer unerwarteten Feier, aber wirklich zur Geltung kommt dieser Wein, wenn Sie ihn mit Speisen kombinieren.

Er ist ein hervorragender Begleiter zu Austern, Jakobsmuscheln, Sushi, Muscheln oder Hummer in einer Krustentier-Sauce. Wenn Ihnen Meeresfrüchte nicht zusagen, können die meisten Geflügelgerichte von diesem aufregenden Schaumwein begleitet werden.

Unser Schaumwein wurde 2015 unter dem Markennamen "Sparkling Douloufakis" veröffentlicht.



750 ml / 1.5 lt / 3 lt

ALKOHOL 12.25% vol
RES. ZUCKER 7 gr/lt
GESAMT. SÄURE 7.2 gr/lt
GESAMT. SCHWEFEL 90 mg/lt
pH-Wert 3.15

