

PANTHEON Rapsani gU

Nur 100 ha sind vom einst stattlichen Anbaugebiet Rapsani an den Hängen des Olymp geblieben. Nun haben einige sehr gute und erfolgreiche griechische Winzer die Region glücklicherweise wiederentdeckt. Xinomavro sorgt für viel Spannung und Frische im Wein und für eine sehr gute Lagerfähigkeit. Eine Sorte, die im Zeichen des Klimawandels Zukunft hat, auch wenn die direkte Übersetzung, sauer und schwarz, erst einmal nicht allzu einladend klingt. In Kombination mit Stavrato und Krassato gut balanciert mit einer kühl burgundischen Note und viel Eleganz. Schönes Purpur, frische, kühle, rote Frucht, Johannisbeere und würzige Noten von Zimt, Nelken und Kardamom. Spannend und anspruchsvoll.

JG 2015 Gold Organic Wine Award International 2022

Erzeuger:	Tsantali
Anbaugebiet:	Rapsani
Rebsorte:	Xino-Mavro, Krassato, Stavroto
Jahrgang:	2015
Temperatur:	18 - 19 °C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Griechenland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Fleischpfanne vom Grill
Artikel-Nr.	49535
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	GR-BIO-03
Schweflige Säure frei (mg/l)	33
Gesamtsäure (g/l)	5,3
Restzucker (g/l)	3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	120
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,5
Weinstil	Barrique

