



Cuvée des fleurs

Rebsorten

Die bergigen Trauben von Sauvignon blanc, Roditis und Cabernet Sauvignon aus den Hängen von Aigialia, im nordwestlichen Peloponnes.

Weinbauregion

Drei ausgewählte bergigen Weinberge an den Hängen von Aigialia – einer pro Rebsorte – auf 900 Metern Höhe. Der Sauvignon Blanc-Weinberg liegt im Zentrum von Aigialia, ist nach Norden ausgerichtet, sein Boden hat einen hohen pH-Wert und eine Oberfläche aus rotem Lehm über dem Sand. Der Weinberg vom Roditis liegt im Osten von Aigialia. Er hat eine nord-nordwestliche Ausrichtung und sein Boden besteht in den oberen Schichten aus weißem Lehm, der in Sand übergeht. Der Cabernet Sauvignon-Weinberg ist nach Nordnordost ausgerichtet, hat einen mäßigen Kalziumgehalt und weißen Lehm über dem Sand.

Qualitätsstufe

Geschützte geografische Angabe (g.g.A.) Hänge von Aigialia

Önologie

Die Auswahl der drei Rebsorten aus drei verschiedenen Lagen im Anbaugebiet von Aigialia führt zu Weintrauben, die zum Zeitpunkt der Ernte unterschiedliche Reifegrade aufweisen. Die Trauben von Roditis sind zum Zeitpunkt der Ernte unreif, Sauvignon Blanc hat seine technologische Reife erreicht und Cabernet Sauvignon ist überreif.



6 Flaschen/Karton



77 Kartons/Palette



Diese önologische Entscheidung wurde mit dem Ziel getroffen, aus den drei unterschiedlichen Reifegraden unterschiedliche Charakteristika im Endwein zu erhalten.

Vom Sauvignon Blanc spüren wir seinen opulenten Sortencharakter und sein geschmackvolles Aroma, während vom unreifen Roditis sein typisches Aroma und seine intensive Säure.

Vom Cabernet Sauvignon hingegen erhalten wir die Farbe, das reife Sortenaroma und die Tannine, die den Körper des fertigen Weins verstärken.

Direkt nach der Ernte werden die Trauben für 24 Stunden bei 8 °C gekühlt. Anschließend wird die Traubenmasse inahltanks geführt, wo sie für 48 Stunden bei gleicher Temperatur zur Extraktion verbleibt. Anschließend wird der Most ohne Druck von den Schalen getrennt und die Gärung erfolgt bei niedrigen Temperaturen bis zu 15 °C. Der Wein wird frisch und ohne Zusatz von Schönungsmitteln abgefüllt.

Charakter

Ein moderner Roséwein mit einer hellen Lachsfarbe und orangefarbenen Nuancen. Sein Aroma offenbart eine einzigartige Kombination der Eigenschaften der drei Rebsorten und der drei verschiedenen Reifegrade.

Das Aroma von unreifen gelben Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln gehört zum Roditis. Der reiche Charakter von exotischen Früchten, grünem Paprika und Spargel gehört zum Sauvignon Blanc, während die roten Früchte und die würzige rote Paprika zum Cabernet Sauvignon gehören.

Im Mund ist er intensiv und fettig und hat ein starkes Volumen, eine feste und kräftige Struktur und eine intensive Säure, die in seinem vollen Volumen hineinschmelzt, was ihn zu einem äußerst gastronomischen Roséwein macht.

Er passt ideal zu gegrilltem Fleisch und Hähnchen, Eintopf, den griechischen „Ladera“ (Eintopf mit Gemüse und viel Olivenöl), Pasta oder fettem Fisch mit leichten Saucen, Pizza mit Aufschnitt und auch zu verschiedenen Weichkäsesorten. Genießen Sie ihn bei 16 °C.

Volumen: 750ml



6 Flaschen/Karton



77 Kartons/Palette