



GKRI*

Gris de Moschofilero

Anbaugebiet

Die gebirgigen Weinberge auf den Plateaus von Mantinea in Zentralpeloponnes

Rebsorte

Die gebirgige Moschofilero von Mantinea

Qualitätsstufe

Geschützte geografische Angabe (g.g.A.) Peloponnes

Prämierungen

Gold Medaille · Berlin Wine Trophy (Jahrgang 2020)

Silber Medaille · Frankfurt International Trophy (Jahrgang 2020)

N2B · Novelty to Basics

Novelty to Basics ist unser neues Konzept. Kernpunkt dieser neuen Weinserie ist es die Tradition durch die Önologie aufzugreifen, zu interpretieren und zu fördern. Das Ergebnis ist die Innovation, die Grundprinzipien der Weinbereitung hervorhebt.

Beschreibung

Moschofilero ist eine rötliche (oder auch gris) Rebsorte mit einem reichen, unverwechselbaren und sehr typischen Sortenaroma. Wenn man dieses aromatische Potenzial im höchstmöglichen Grad ausschöpfen möchte, 'stoßt' man auf die Farbe der Rebsorte, denn das Aroma und die Farbe sind auch in den Schalen und nicht nur im Fruchtfleisch zu finden. Um das meiste vom Aroma zu aufzufangen, haben wir uns entschlossen einen GRIS-Wein (auf Griechisch ΓΚΡΙ) zu kreieren und die Technik der „vin saignée“ -Weine zu verwenden.



6 Flaschen/Karton



100 Kartons/Palette

Önologie

Ein ausgewählter Weinberg von Moschofilero, der nach systematischer Überwachung seiner Reifung im Höhepunkt seines aromatischen Potenzials geerntet wird. Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und handverlesen. Sie werden für 24 Stunden gekühlt. Anschließend wird der Traubensaft mit den Schalen in Edelstahltanks geführt. Ein Teil des Mosts wird entfernt (die erste „Blutung“), um zur Herstellung eines anderen Weins verwendet zu werden. Der verbleibende Traubenmost bleibt acht Stunden lang bei 6 ° C in Hautkontakt. Nach Abschluss der Extraktion folgt die zweite „Blutung“, bei der der Traubenmost ohne Druck von den Schalen entfernt wird. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur zwischen 12 und 14 ° C und schließlich wird der Wein unter Inertgas Atmosphäre schnell abgefüllt.

Charakter

Ein Wein, der aus den Pigmenten der Trauben gefärbt ist und daraus einen „Gris“-Wein ausmacht, was bedeutet, dass er nicht vollständig weiß ist. Eine leichte bronze-metallische Farbe spiegelt sich im Glas wider. Er hat ein reiches und intensives typisches Aroma von Rosenblättern, Rosenwasser, weißer Schokolade, Balsamgras, Zitronenmelisse und weißfleischigen Früchten. Die aromatischen Eigenschaften von Moschofilero sind auch im Mund vorhanden, wo eine frische, kühle und sehr angenehme Säure die Struktur des Weins unterstützt und sein reiches schmackhaftes Aroma zu einem typischen langen Abgang führt.

Ein idealer Begleiter von Fisch, weißem Fleisch, Nudeln in aromatischen Kräutersaucen (wie Basilikum-Pesto), süßsaurer asiatischer Küche und Meeresfrüchten. Genießen Sie ihn bei 12 ° C.

* ΓΚΡΙ (in lateinischer Schreibweise GKRI) ist das griechische Wort für grau.

Volumen: 750ml



6 Flaschen/Karton 100 Kartons/Palette