



KANAKARIS
WINERY

Lagorthi

High Altitude Vines

Weinbauregion

Die bergigen Weinberge an den Hängen von Aigialia im Nordwesten des Peloponnes, Griechenland.

Rebsorte

Die einheimische und sehr rare Rebsorte Lagorthi wird in den Bergdörfern von Kalavryta kultiviert, die in der bergigen Anbauzone von Aigialia liegen.

Qualitätsstufe

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

Auszeichnungen

Bronze Medaille, International Wine Challenge 2025 (Jahrgang 2024)

Beschreibung

Diese einzigartige Rebsorte hat sich im Laufe der Jahrhunderte an die besonderen klimatischen Verhältnisse des bergigen Terroirs von Aigialia angepasst. Sie reift früh und entwickelt ihr vielschichtiges aromatische Potenzial bei sehr niedrigem Alkoholgehalt.

Önologie

Vorgärige Extraktion für 48 Stunden bei 6°C und Erhalt des freilaufenden Mostes mit mildem Druck. Alkoholische Gärung bei Temperaturen zwischen 18 und 14°C, mit ausgewählten Hefekulturen. Nach der Gärung bleibt der Wein zwei Monate auf der Hefe und wird abschließend abgefüllt.

Charakter

Ein erfrischender und köstlicher Wein mit einer leuchtend hellgelben Farbe und grünlichen Nuancen. Im Mund beeindruckt er mit seinem delikaten aber reichen Aroma von Weiß- und Steinobst, deren Schalen wie auch von Kräutern und Zitrusfrüchten. Angenehme, anhaltende Säure, die im Abgang mit einer einzigartigen, feinen Süße endet. Genießen Sie ihn mit Gerichten der Mediterranen und der Asiatischen Küche wie auch zu frischen und aromatischen Salaten.

Volumen: 750ml



6 Flaschen/Karton



77 Kartons/Palette