



Sauvignon blanc

High Altitude Vines

Weinbauregion

Die bergigen Weinberge an den Hängen von Aigialia, im Peloponnes

Rebsorte

Sauvignon Blanc wurde erstmals Anfang der 2000er Jahre an den Hängen von Aigialia angebaut. Die Rebsorte hat sich inzwischen perfekt an die bergige Umgebung angepasst. Die überragendsten Weinberge dieser Rebsorte befinden sich auf Lagen über 1000 Metern.

Qualitätsstufe

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

Beschreibung

Der Sauvignon Blanc unseres Weinguts stammt aus einer ausgewählten Einzellage mit Nordausrichtung auf 1100 m Höhe. Die langsame Reifung und die lange Vegetationsperiode verleihen dem Wein eine ausgeprägte Typizität und intensive Säure.

Önologie

Vorgärige Extraktion für 18 Stunden bei sehr niedriger Temperatur (8°C). Nach mildem Druck folgt die alkoholische Gärung bei Temperaturen zwischen 12 und 15°C.

Charakter

Ein moderner und intensiver Weißwein. Sein Aroma ist eine Kombination aus unreifen Zitrusfrüchten (vorwiegend Mandarine und Grapefruit), exotischen Früchten und Kräutern, im Vordergrund einer feinen Mineralität aus Granit und Jodsalz. Vollmundig und reich im Geschmack, mit intensiver und erfrischender Säure. Er passt hervorragend zu aromatischen Gerichten der griechischen und internationalen Küche, salzigem Weißkäse, Pasta mit frischen, aromatischen Saucen sowie zu Fisch und Meeresfrüchten. Genießen Sie ihn bei 12 °C.

Volumen: 750ml



6 Flaschen/Karton



77 Kartons/Palette