



"ALARGO" DOULOUPAKIS 2024

Trockener Weißwein

Geschützte geografische Angabe "CRETE"

TRAUBENSORTEN

Aus Assyrtiko 100%, der berühmtesten griechischen Rebsorte, die mit der Insel Santorin verbunden ist.

Es war eine Herausforderung für den Winzer: wie würde diese Sorte auf Kreta angebaut werden und wie würde der Charakter des Weines sein? Schließlich sind wir der Meinung, dass diese Sorte in den Weinbergen von Dafnes ihre typischen Eigenschaften, nämlich einen hohen Säuregehalt in Verbindung mit mineralischen und metallischen Noten, besonders gut zum Ausdruck bringt.

WEINBERG

In der Gegend von Dafnes, in der Nähe von Heraklion (Kreta), auf 350 Metern über dem Meeresspiegel.

WEINBEREITUNG

Klassische Weißweinbereitung mit Gärung in Edelstahltanks bei niedriger Temperatur (18°C). Die Reifung erfolgte 1 Jahr lang in der Flasche.

REIFEPOTENZIAL

Er kann bis zu 5 Jahre gelagert werden. Mit der Zeit entwickelt er sich sehr interessant. Frische Zitrusaromen verwandeln sich in verschiedene und komplexe Aromen wie geröstete Nüsse, geröstetes Brot, erdige und metallische Aromen.

VERKOSTUNG

Weiß-gelbe Farbe und sanfte Aromen von getrockneten Zitrusfrüchten. Er hat einen mineralischen Geschmack, der charakteristisch für die Sorte ist und an Weine aus Santorin erinnert. Seine knackige Säure steht im Gleichgewicht mit seinem vollen Körper.

SERVIEREN ZUM ESSEN

Sollte kühl serviert werden, bei 10°C. Begleiten Sie ihn zu fettigen Gerichten wie cremigen Spaghetti Carbonara, denn die Säure neutralisiert das Fett. Probieren Sie ihn zu gebratenem Fisch wie Kabeljau oder Wolfsbarsch im Ofen.

Ein Weißwein, der 2016 auf den Markt gekommen ist. "Alárgo" bedeutet "weit weg" und das Etikett zeigt die Figur eines kretischen Mannes, der in die Ferne in Richtung seiner Heimat schaut.



750 ml

ALKOHOL 13.9 % vol
RES. ZUCKER 3,5 gr/lt
TOT. SÄURE 6,9 gr/lt
GESAMT. SCHWEFEL 126 mg/lt
pH-Wert 3,04

