



"ASPROS LAGOS" DOULOUFAKIS 2023

Trockener Rotwein

Geschützte geografische Angabe "KRETA"

TRAUBENSORTEN

Ein hervorragender Rotwein aus Kreta, der die ganze Leidenschaft und das mediterrane Temperament des kretischen Weinbergs zum Ausdruck bringt. Es handelt sich um einen anspruchsvollen Wein, der von dem hervorragenden Weinberg "Aspros Lagos" stammt. Der Wein wird ausschließlich aus Cabernet Sauvignon Trauben hergestellt.

WEINGARTEN

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

VINIFIZIERUNG

Klassischer Rotweinausbau in Edelstahltanks. Die Gärung findet bei 24°C bis 28°C statt.

REIFUNG

Der Wein reift zwölf Monate lang in französischen Eichenfässern. Wir verwenden 20% neue Fässer, aber auch Fässer zweite und dritte Belegung.

ALTERUNGSPOTENZIAL

Der Wein kann bis zu zehn Jahre lang reifen und wird dadurch reicher und komplexer.

VERKOSTUNG

Die Farbe des Weins ist dunkelrubinrot, fast violett. Er hat ein reiches, komplexes aromatisches Bouquet, das Stachelbeeren, eine ganze Reihe von dunklen Früchten, Pfeffer und einen Hauch von Vanille aus dem Fass enthält. Sein Geschmack ist voll und reichhaltig mit fruchtigen und würzigen Eigenschaften. Die Struktur ist ausgewogen und die Tannine sind reich und kräftig.

SERVIEREN ZUM ESSEN

Der Aspros Lagós Rotwein sollte bei 17°C serviert werden und passt gut zu allen Gerichten mit Kalbfleisch, gegrillt oder gekocht. Er passt gut zu Lamm oder Ziege im Ofen und zu Koteletts. Er kombiniert sich auch hervorragend mit vielen Käsesorten wie dem drei Jahre gereiften "Graviera" (Hartkäse aus Kreta) und anderen gelben Hartkäsesorten.

Rotwein, der 1997 als "Douloufakis Cabernet Sauvignon" auf den Markt kam. Sein Name und sein Etikett wurden in den Jahren 2002 und 2006 umgestaltet. "Aspros Lagós" bedeutet "Weißer Hase". Es ist die Lagenbezeichnung des Weinbergs.



750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 5 lt

ALKOHOL 14,2 % vol
RES. ZUCKER 1,9 gr/ltr
GESAMT. SÄURE 5,3 gr/ltr
GESAMT. SCHWEFEL 95
mg/ltr
pH-Wert 3,77

