

"ASPROS LAGOS" DOULOFAKIS 2024

Trockener Weißwein

Geschützte geografische Angabe "CRETE"

TRAUBENSORTEN

Ein einzigartiger Weißwein, der zu 100% aus der ausgezeichneten kretischen Rebsorte Vidiano gewonnen wird, die auf dem hervorragenden Terroir der Weinberge von "Aspros Lagos" angebaut wird. Der Konfigurationsstil und seine reiche Persönlichkeit sind auch auf die Verwendung von Fässern zurückzuführen.

WEINBERG

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

WEINBEREITUNG

Der Weinherstellungsprozess beginnt mit statischer Vorklärung. Die alkoholische Gärung erfolgt zunächst in Edelstahltanks bei 16°C für zwei Tage. Anschließend wird der Most in Fässer umgefüllt, wo die Gärung bei 19°C abgeschlossen wird. Es folgt der Bâtonnage-Prozess. Der Wein bleibt fünf Monate in den Fässern, bevor er abgefüllt wird.

REIFUNG

Der Wein reift fünf Monate lang in neuen und gebrauchten Fässern, die zu 40% aus Akazienholz und zu 60% aus französischer Eiche bestehen.

ALTERUNGSPOTENZIAL

Der Wein kann 7 Jahre lang gelagert werden

VERKOSTUNG

Sehr schöne goldene Farbe, mit grünen und gelben Reflexen. Sein Aroma ist reich an weißen Blumen und Zitrusfrüchten, mit einem zarten, buttrigen Bouquet mit leichtem Bienenwachsduft, Aprikose, Linde und Melone. Reichhaltiger Geschmack, der während der Flaschenreifung samtig und buttrig wird und einen dichten Aprikosencharakter entwickelt. Im Hintergrund ist ein verführerischer mineralischer Geschmack zu erkennen. Hervorragender, lang anhaltender Nachgeschmack mit unübertrüfften Aprikosentönen.

SERVIEREN ZUM ESSEN

Er sollte bei 10°C serviert werden und passt gut zu Fisch, wie Zackenbarsch, roter Meerbrasse, Steinbutt, Hummer, gegrilltem Scorpina und allen Krustentieren, sowie zu Schweinefleisch mit getrockneten Früchten und Hähnchen mit weißer Soße und Pilzen. Brillant ist die Kombination dieses Weins mit einigen traditionellen kretischen Gerichten, wie gekochte junge Ziege und Pilaw oder "Lamm mit Askolibroi (Lamm mit Golddistel)."

Weißwein, der im Jahr 2008 auf den Markt kam. "Aspros Lagós" bedeutet "Weißer Hase" und ist der Ortsname des Weinbergs.



750 ml / 1,5 lt / 3 lt

ALKOHOL 14,4 % vol
RES. ZUCKER 1,9 gr/ltr
TOT. SÄURE 6,6 gr/ltr
GESAMT. SCHWEFEL 116 mg/ltr
pH-Wert 3,17

