



"DAFNIOS" DOULOUPAKIS 2025

Trockener Weißwein

Geschützte geografische Angabe "KRETA"

TRAUBENSORTE

Ein hervorragender Wein aus 100% Vidiano-Trauben; eine sehr alte kretische Rebsorte, die viele Jahre lang vernachlässigt wurde, aber dank der mühsamen und hartnäckigen Bemühungen einiger inspirierter Winzer Kretas wieder in den Vordergrund gerückt ist und in den letzten Jahren qualitativ hochwertige Weine hervorgebracht hat.

WEINGARTEN

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 einer Temperatur von 18°C. Weder bei der Gärung noch bei der Reifung werden Fässer verwendet.

REIFEPOTENZIAL

Er kann bis zu 5 Jahre gelagert werden. Mit der Zeit entwickelt er einen überraschend anderen Charakter. Frische Fruchtaromen gehen über in Butter, dichte Aprikose, Melone, Wachs, aber auch Feuersteinnoten.

VERKOSTUNG

Blassgoldene Farbe. Es dominieren Pfirsich- und Aprikosenaromen und Spuren von Quitte. Es gibt blumige Noten von Kamille, Jasmin und Kräutern. Reicher Geschmack mit denselben dominanten Aromen. Am Gaumen mit ausgewogener Säure, vollmundig und mit einem feinen Abgang.

SERVIEREN ZUM ESSEN

Er sollte bei einer Temperatur von 9-10°C serviert werden und passt gut zu Fischgerichten wie Seezunge, Petersfisch, gegrillte Makrele und Adlerfisch. Er passt auch zu Schweinefleisch mit Sellerie, dem traditionellen kretischen Schweinefleisch mit Lauch, Lammfleisch mit Salat. Er ist auch ein idealer Begleiter für Kichererbsensuppe mit Zitronensauce oder Salat aus gekochten Kichererbsen mit Kräutern.

"Dáfnios" weiß wurde 2005 auf den Markt gebracht. Sein Etikett wurde 2010 und im Jahr 2022 neu gestaltet. Der Name "Dáfnios" leitet sich vom Namen unseres Dorfes, Dafnés, ab.



750 ml / 1.5 lt / 3 lt

ALKOHOL 13,1 % vol
RES. ZUCKER 2 gr/lt
GESAMT. SÄURE 5,4 gr/lt
GESAMT. SCHWEFEL 105 mg/lt
pH-Wert 3,46

