

"ENOTRIA" DOULOFAKIS 2025

Trockener Roséwein

Geschützte geografische Angabe "KRETA"

TRAUBENSORTEN

Ein verführerischer Roséwein, ein Cuvée aus zwei Sorten: der autochthonen kretischen Kotsifali (60%) und dem aus Frankreich stammenden Syrah (40%).

WEINBERG

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

WEINBEREITUNG

Vor der alkoholischen Gärung findet eine Vorgärung in Form einer Kaltmazeration statt, die für jede Rebsorte separat durchgeführt wird. Die Trauben werden gequetscht und die Schalen bleiben für eine kurze Zeit in Kontakt mit dem Saft, um die angenehme rosa Farbe des Weins zu erhalten. Die alkoholische Gärung findet bei 17°C in Edelstahltanks statt.

ALTERUNGSPOTENZIAL

Der Wein sollte frisch getrunken werden und ist nicht zur Lagerung gedacht.

VERKOSTUNG

Reichhaltiger rosafarbener Wein, ähnlich der Farbe der Granatapfelkerne, mit zarten Orangetönen. Das Aroma erinnert an Erdbeere und Kirsche. Der Geschmack ist fruchtig und saftig mit einem Hauch von Karamell. Der Nachgeschmack ist weich und angenehm.

SERVIEREN ZUM ESSEN

Sollte bei 10°C serviert werden. Er ist ideal für den Sommer, zum Grillen, für einen Picknick oder einfach, um draußen im Garten zu sitzen und sich zu amüsieren. Dieser Wein passt gut zu einigen traditionellen griechischen Vorspeisen, z. B. "Fava pantremeni" (gekochtes Spalterbsenpürée mit Zwiebeln), Tintenfischtentakeln in Weinoße oder Butterbohnen (weiße Riesenbohnen) mit Spinat in Tomatensoße. Er passt hervorragend zu Lamm- oder jungen Ziegenkoteletts, die medium gegart werden. Er passt zu Fischgerichten wie gestreifter Meerbarbe, Rotbarbe in der Pfanne, geräucherten Muscheln, Jakobsmuscheln, gegrillten Tintenfischtentakeln und Nudeln mit Meeresfrüchten. Er wäre auch ein idealer Begleiter zu einem frischen Obstsalat mit roten Sommerbeeren.

„Enótria“ bedeutet „Das Land des Weins“. Ein Roséwein, der 2005 auf den Markt kam und dessen Etikett 2008 und 2018 neu gestaltet wurde; die aktuelle Version stammt aus dem Jahr 2026.



187 ml / 375 ml / 750 ml

ALKOHOL 13 % vol
RES. ZUCKER 2.3 gr/lt
TOT. SÄURE 5,7 gr/lt
GESAMT. SCHWEFEL 95
mg/lt
pH-Wert 3.38

