



# "ENOTRIA" DOULOUFAKIS 2025

Trockener Weißwein

Geschützte geografische Angabe "KRETA"

## TRAUBENSORTEN

Eine reizvolles Cuvée aus drei Rebsorten: dem kretischen Vilana (70%), dem internationalen Sauvignon Blanc (20%) und dem Muscat of Spina (10%) - die kretische Version des aromatischen weißen Muskats.

## 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 niedriger Temperatur (18°C). Jede Rebsorte wird separat vinifiziert, um die aromatischen Verbindungen dieser drei Rebsorten bestmöglich zum Ausdruck zu bringen und den vollen fruchtigen Charakter des Weins zu erhalten.

## ALTERUNGSPOTENZIAL

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

## VERKOSTUNG

Der Wein hat eine weiß-gelbe, fast strohgelbe Farbe, einen großen aromatischen und fruchtigen Ausdruck sowie eine runde und reiche Struktur und einen angenehmen Charakter. Dank der ausgewogenen Säure behält der Wein seine Frische und hinterlässt einen erfrischenden Nachgeschmack.

## SERVIEREN ZUM ESSEN

Er sollte kühl, bei 10°C, serviert werden und ist ein idealer Begleiter zu einer Vielzahl von Speisen, wie z. B. kleinen gebratenen Fischen, Meeresfrüchten mit mildem Geschmack, Hühnchen mit Estragon und weißen oder schwarzäugigen Bohnen, die mit Oregano und Thymian gewürzt sind.

Er passt auch hervorragend zu einigen traditionellen griechischen Gerichten wie "Yemista" (mit Reis gefülltes Gemüse, gewürzt mit Minze und wildem Fenchel), "Ladera" (Gemüse, gekocht in Olivenöl) oder der köstlichen Fenchelpastete.

„Enótria“ bedeutet „Das Land des Weins“. Ein Weißwein, der 2005 auf den Markt kam und dessen Etikett 2008, 2018 und 2026 erneut neu gestaltet wurde.



187 ml / 375 ml / 750 ml

ALKOHOL 13.2 % vol  
RES. ZUCKER 2 gr/lt  
TOT. SÄURE 5,8 gr/lt  
GESAMT. SCHWEFEL 106 mg/lt  
pH-Wert 3,41

