



"SAUVIGNON BLANC" DOULOUFAKIS 2025

Trockener Weißwein

Geschützte geografische Angabe "KRETA"

TRAUBENSORTEN

Sauvignon Blanc 100% mit einem Hauch von Kreta! Das warme Klima bereichert das Aroma und verleiht dem Wein Körper und Seele, ohne ihm seine Würze und Lebendigkeit zu nehmen. Neben anderen internationalen Rebsorten nutzt diese Sorte das individuelle Terroir der Insel, um ihren Charakter auf einzigartige und interessante Weise zu entfalten.

WEINBAU

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.

REIFEPOTENTIAL

Er kann bis zu 5 Jahre gelagert werden. Seine Entwicklung im Laufe der Zeit ist sehr interessant. Frische Aromen entwickeln sich zu einem komplexen Bouquet von Honig, reifen Früchten, Kräutern und Mineralität.

VERKOSTUNG

Goldfarben mit zitronengelben Reflexen. Reifes, meloniges Bouquet. Kräftige, vollmundige Textur. Knackiger, sauberer Abgang. Ein gut gemachter Sauvignon Blanc mit viel Charakter und guter Ausgewogenheit.

SERVIEREN ZUM ESSEN

Sollte bei 9-10°C serviert werden. Er ist eine ideale Kombination mit gebratenen Meeräschen oder Ziegenfisch. Er wäre auch ein perfekter Begleiter zu gebratenem Kabeljau mit Guacamole. Trinken Sie ihn auch zu Gerichten mit Olivenöl, wie mit Reis gefüllten Zucchiniblüten gewürzt mit Petersilie und Minze.

Weißwein, der 1996 als "Douloufakis Sauvignon Blanc" veröffentlicht wurde.

Dies ist ein brandneues Etikett, das mit dem Jahrgang 2021 herauskommt. Diesmal war es unser Ziel, ein Etikett zu gestalten, das den Ort, den Boden und die Weinberge widerspiegelt, in denen der Wein produziert wird. Wir haben uns von den wunderschönen Luftaufnahmen der Weinberge inspirieren lassen.

Die verschiedenen Grüntöne, die das erstaunliche Weinbaugebiet von Dafnes aufweist, bilden ein wunderbares natürliches Patchwork. So haben wir dieses ausgewogene, aber moderne Design in Grüntönen kreiert.



750 ml

ALKOHOL 12 % vol
RES. ZUCKER 1.7 gr/lt
TOT. SÄURE 5.2 gr/lt
GESAMT. SCHWEFEL 103
mg/l
pH-Wert 3,51

