



"TACHTAS" DOULOFAKIS 2024

Trockener Weißwein

TRAUBENSORTE

Eine weiße Rebsorte mit großen, goldgelben Beeren, die sowohl für die Rosinen- als auch für die Weinproduktion verwendet wurde. Bis in die 1970er Jahre war diese weiße Sorte in der Region weit verbreitet bevor sie für die Rosinenproduktion von der kernlosen Sultanina verdrängt wurde.

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

REIFEPOTENTIAL

Er kann bis zu 3 Jahre gelagert werden.

VERKOSTUNG

Im Glas macht der im Edelstahltank vergorene Tachtas mit seiner tiefgelben Farbe einen starken ersten Eindruck. Sein Bouquet ist explosiv, denn die Aromen von in Sirup gekochten Birnen, reifen Pfirsichen, Aprikosen und Blumen können sehr fesselnd sein.

SERVIEREN ZUM ESSEN

Das Bouquet zeichnet sich durch eine süße Empfindung aus, die sich auch am Gaumen in Form von Weichheit und Rundheit wiederfindet. Eigenschaften, die in Verbindung mit seinem mäßigen Körper den Tachtas bei Tisch besonders vielseitig machen. Der "Tachtas" passt gut zu weißem Fleisch und überbackenen Nudeln, aber auch viele exotische Rezepte, die Curry oder Kurkuma enthalten, lassen sich hervorragend mit diesem Wein kombinieren.



Kreta verfügt über einen unerschöpflichen Reichtum an verborgenen Weinschätzen, wie zum Beispiel die weiße Sorte "Tachtas". Dies ist die erste Veröffentlichung des "Tachtas Doulofakis" in nur 2000 Flaschen.

750ml

ALKOHOL 13,6 % vol
RES. ZUCKER 1,7 gr/L
GESAMT SÄURE 5,4 gr/L
GESAMT. SCHWEFEL 143 mg/L
pH-Wert 3,36

