

MIRAMBELO 2001

Trockener Rotwein VQPRD Peza



Hersteller: CRETA OLYMPIAS S.A

Önologe: Sofoklis Panagiotou

Rebsorte: Kotsifali, Mandilaria

Anbaugebiet: Peza Appellation of Origin of Superior Quality

Weinberge: nicht bewässerte Weinberge in ausgesuchten Bergdörfer im Gebiet von Peza.

Boden: Tonerde mit Kalksteinen.

Klimatische Verhältnisse: milde Winter, lange, trockene Sommer mit langer Sonneneinstrahlung. Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht werden in einigen Teilen dieses Gebietes beobachtet.

Ernte: Anfang September wird die Kotsifali Rebe und Mitte September die Mandilaria Rebe geerntet.

Reifung: Die Trauben werden gepflückt und in Körben zur Kellerei gebracht. Nachdem die beiden Rebsorten gemeinsam fermentiert wurden, wird der Wein zur Reifung für ein Jahr in unseren Kellern in Eichenfässern aus Frankreich und Amerika gelagert.

Erstabfüllung: 1999 (Jahrgang 1997).

Auszeichnungen: Gold Medaille 2000 International Wine Challenge Beijing.
Bronze Medaille 2000, International Wine and Spirit Competition London.
Silber Medaille, International Wine Competition, Thessaloniki 2001.

Charakter: Warmes, leuchtendes Rot mit einem Schimmer von Orange. Das diskrete Bouquet von Gewürzen, Trockenfrüchten und Leber, typisch für die Kotsifali und Mandilaria Reben, vereinigt sich sehr gut mit dem leichten Tabak und Vanilla Aroma der Eichenfässer. Im Geschmack ist er rund und ausgeglichen mit einem anhaltenden Nachgeschmack.

Alkoholgehalt: 12.5 %, Zuckergehalt: 2.2 gr/L, Säure: 5.2 gr/L

Serviervorschlag: Paßt hervorragend zu Fleisch, Wild und Käse. Mit einer Temperatur von ca. 18 °C servieren.