

XEROLITHIA 2002

Trockener Weißwein VQPRD Peza



Hersteller: CRETA OLYMPIAS S.A

Önologe: Sofoklis Panagiotou

Rebsorte: Vilana

Anbaugebiet: Peza Appellation of Origin of Superior Quality

Weinberge: Ausgewählte, hauptsächlich nicht bewässerte Weinberge in den Bergdörfern des Gebietes von Peza.

Boden: Tonerde mit Kalkelementen, welche während der langen Trockenperioden als Wasserspeicher dienen.

Klimatische Verhältnisse: Seltene Regenfälle und lange Sonneneinstrahlung, gut geschützt vor den heißen Südwinden. Anbau der Reben auf Lehmerde.

Ernte: Während der letzten zwei Septemberwochen.

Reifung: Nach der Ernte werden die Trauben in kleinen Körben zur Kellerei gebracht. Besondere Aufmerksamkeit wird der Verhütung einer Oxidation während der Gärung gewidmet. Der Most wird, nach Zugabe von ausgewählten Hefekulturen bei einer kontrollierten Temperatur fermentiert.

Durchschnittliche Produktion: 100.000 Flaschen

Auszeichnungen: Silber Medaille 1999 World Wine Contest in Brüssel.
Bronze Medaille auf der ersten International Wine Competition, Thessaloniki 1999.

Charakter: Leuchtende gelb-grüne Farbe, reiches Aroma mit Schattierungen von Citrus und Limonen. Voller, reicher Geschmack im Mund, mit der typischen Vilana Säure. Er hat einen anhaltenden, aromatischen Nachgeschmack.

Alkoholgehalt: 11.8 %, Zuckergehalt: 3,0 gr/L, Säure: 5,7 gr/L

Serviervorschlag: Trinktemperatur zwischen 10-12 Grad. Er paßt hervorragend zu Meeresfrüchten und gegrilltem Fisch.