

ANTIGONE

Protected Designation of Origin PDO Kreta

Ein Topwein!

Exklusiv bei uns von einem Weltstar-Winzer aus Kreta!



Ernte
2004



Produzent
Domaine Economou



Rebsorten
80% Liatiko, 20% Mandilari



Herkunft
Sitia / Kreta



Klima / Bodenart
Steinig trocken.



Beschreibung

Ein ausgesprochen hochwertiger, edler, trockener Rotwein des Jahrgangs 2004 aus bester Lage aus dem Hause Economou aus Kreta. Es ist eine Cuvée zu 80 % aus einem Liatiko-Klon sowie einem vermeintlichen Mandilari-Klon (Voidomati) jeweils aus wurzelechten alten Reben aus Sitia. Der Wein wird im Holzfass oxidativ ausgebaut und hat ein sehr langes Leben.



Kulinarische Empfehlung

Steaks, pikante Saucen, Sautierte Shiitake-Pilze, Risotto mit Champignons und Thymian.



Eigenschaft

Rotwein trocken



**Technisches:**

Inhalt 75cl
Alkohol 13.5%
Restzucker 0,7 g/L
Säure 5.9 g/L

**Vinifikation / Reifung:**

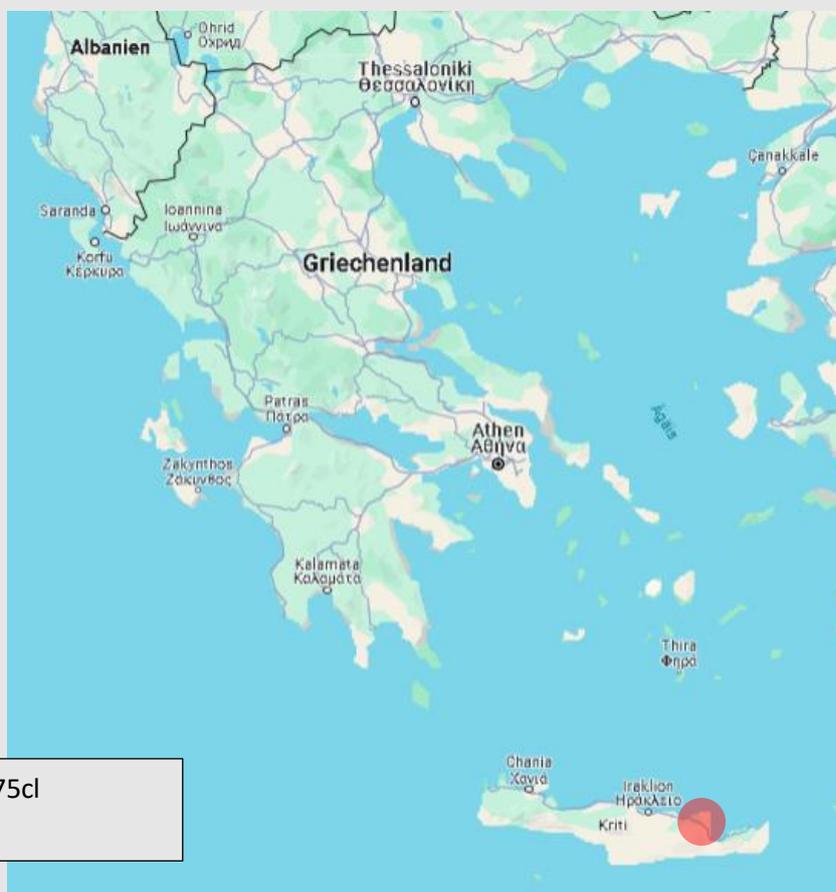
Insgesamt 7 Jahre Reifung in Eichenfässern und in der Flasche.

**Degustation:**

Er zeigt sich im Glas blass rubinrot, eher wie ein Pinot Noir, mit leicht bräunlichem Schimmer, der seinen oxidativen Ausbau unterstreicht.

In der Nase begegnen uns intensive Aromen von Blaubeere und reife Johannisbeere sowie saftige Schwarzkirsche - alles dezent, wohl strukturiert und elegant - wie ein hochwertiger Barolo oder ein kräftigerer Pinot Noir allerhöchster Güteklasse. Zudem finden wir einen Hauch von Honig, Thymian, reifen Oliven und Zedernholz sowie rauchig-ledrige Akzente.

Der Geschmack am Gaumen intensiviert diesen Eindruck und erinnert außerdem etwas an Weihrauch sowie Leder, Zimt, Gewürznelken, etwas weißen Pfeffer sowie ein klein wenig an gereifte Orangen und Veilchen. Er besitzt sehr reife, geschliffene, aber lebendige Tannine, mittleres Säurespiel und ein festes Rückgrat und besticht durch seinen langen Abgang. Erleben Sie den intensiven, extrem lang anhaltenden, majestätischen Abgang mit Nachhall.



Economou Antigone 2004 rot 13.5% 75cl
Art. 240400-04