

2020 Nikteri

MIKRA THIRA - THERASSIA, GRIECHENLAND



Assyrtiko, Aidani und Athiri, drei weiße autochthone Rebsorten, beginnen ihre Reise nach der Lese im Edelstahltank. Fortgesetzt und beendet wird die Gärung in gebrauchten Barriques, in welchen die Cuvée noch für 4 Monate verweilen darf. Nach der Abfüllung bleiben die Flaschen für ein Jahr im Weingut, bevor sie ihre Reise zu uns antreten können. Das mineralische Rückgrat und die Konzentration des Assyrtiko harmonieren großartig mit dem weichen und zarten Charakter der Athiri und der blumig, aromatisch komplexen Sorte Aidani. Viele Zitrusnoten, Pfirsich, Kamille und eine subtile Mineralität. Vollmundig, mit straighter Säure und einem langen Nachklang.

Rebsorte Aidani, Assyrtiko, Athiri	Region Therassia	Restzucker 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen 17 P. Jancis Robinson
Klima mediterran	Appellation PDO Santorini	Säure 6,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Bimsstein, vulkanisches Gestein	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch Mikra Thira, 84702 Santorin, Griechenland
Höhe über N.N. 250 Meter	Ausbau 4 Monate im Barrique	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Eines der interessantesten Terroirs Griechenlands ist die Vulkaninsel Santorin. Hier ist die alte griechische Sorte Assyrtiko zu Hause. Das junge Weingut befindet sich auf der kleinen Insel Thirasia, vis-a-vis von Santorin. Das 10,5 Hektar Projekt ist noch klein, gerade mal knapp 10.000 Flaschen werden im Jahr gekeltert, aber neue Weingärten wurden bereits gepflanzt. Jedoch wird es noch einige Zeit dauern, bis wir mehr Wein von Mikra Thira bekommen. Die händische Bewirtschaftung und die geringen Erträge (20-25 hl) verlangen viel Geduld und vor allem Zeit. Das Trio keltert seit 2018 Weine, die zu den aufregendsten zählen, die wir vom Hellas kennen.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.