

2019 Terrasea

MIKRA THIRA - THERASSIA, GRIECHENLAND



Ein geradliniger, sehr komplexer Wein, der mit seiner Salzigkeit am Gaumen das Glas sprengt. Intensive strohgelbe Farbe mit apfelgrünen Reflexen und einem limonenfrischen Duft, Steinobstnoten, aber auch eine herbe grüne Note und ätherische Kräuterdüfte wie Zitronenthymian oder Oregano. Obwohl der Wein zu 50% in weitgehend gebrauchten Barriques (2. Belegung) ausgebaut wurde, spürt man den vanilligen Holzduft in der lebhaften satten Frucht kaum oder nur unterstützend. Eine kurze 4-5 monatige Reife auf der Feinhefe verleiht Wärme und Stabilität. Ein Wein wie ein Laserstrahl, balanciert von einem satten Geschmack, dem ein kurzer Augenblick im Glas und etwas Sauerstoff guttut. Ein strahlend schöner Wein.

Rebsorte Assyrtiko	Region Therassia	Restzucker 1,6 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation PDO Santorini	Säure 6,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Asche, Bimsstein, vulkanisches Gestein	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	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.