



AGIORGITIKO «SANT'OR» PELOPONNES

Sant'Or Peloponnes, Griechenland

2019



Kirschfruchtig, Lakritze, mediterran, sanfte Gerbstoffe, langanhaltend.

Der biodynamische Erzeuger Sant'Or hat es geschafft, alle Tugenden des Agiorgitiko zusammenzufassen und in einem reinen und äußerst köstlichen Stil auszudrücken. Er zeigt eine lebendige Säure, einen mittleren Körper und feine, gut eingebundene Tannine. Der Nachhall ist lang.

Land / Region:	Griechenland / Peloponnes
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Agiorgitiko
Alkohol in %:	13
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Amphore
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	11 bis 14 Grad
Kulinarik:	Mediterrane Eintöpfe, gegrillte Pilze



SANT'OR



Sant'Or führt als eines der ersten Weingüter Griechenlands das Demeter-Siegel. Für Inhaber Panagiotis Dimitropoulos ist die biodynamische Landwirtschaft kein Marketing, keine Verkaufsstrategie, sondern eine Lebenseinstellung. Es braucht eine Menge harter Arbeit und Konsequenz, wenn man mit der Natur arbeiten will und nicht gegen sie. Sein im Jahre 2007 neu gegründetes Weingut liegt auf dem nordwestlichen Peloponnes im Dorf Santameri in den Bergen von Achaia, 37 Kilometer von Patras entfernt.

Sant'Or Wines liegt außerhalb der historischen, drittgrößten griechischen Stadt Patra und wird von einem lokalen Winzer, Panagiotis Dimitropoulos, betrieben, der seine 4,5 ha Weinberge biodynamisch, auf einer Höhe von 600 m und ohne Bewässerung bewirtschaftet. In dem historischen Dorf Santameri wächst die seltene weiße Rebsorte Santameriana sowie die berühmte (für ihre Süßweine) rote Rebsorte Mavrodafni (wörtlich "schwarzer Lorbeer"), die durch beeindruckende trockene Vinifizierungen wiederbelebt wird. Panagiotis ist der einzige Winzer, der die Santameriana-Traube anbaut, und einer der wenigen, die einen reinsortigen trockenen Mavrodafni herstellen. Die Weinberge hat Panagiotis von seinem Vater und Generationen von Winzern geerbt. Seine Vision war es, die Familientradition so authentisch wie möglich fortzuführen und das Bewusstsein für die einheimischen Rebsorten zu schärfen. Seine Weinbereitung basiert auf gesunden und rigorosen Früchten durch trockene, biodynamische Weinbereitung, wild vergorene und natürlich vinifizierte Weine, mit Experimenten des Ausbaus in verschiedenen Materialien (Tonamphoren, Zement, alte Eiche).