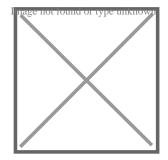


CUVÉE SPÉCIALE EXTRA BRUT "KARANIKA"

Karanika, Central Macedonia, Griechenland

2023



Hefige Nase, ein Bouquet von Limetten, Pfirsich und Erdbeeren, crèmige Mousse, frische Säure.

Ein Blanc de Noir aus 90% wurzelechtem Xinomavro, ergänzt mit 10% der weissen Toptraube Assyrtiko. Sehr ausgewogen und mit bemerkenswerter Länge. Typischer Méthode Classique aus dem Nordwesten Griechenlands. Amyndeon ist eine der kühlsten Weinbaugebiete im Land westlich von Thessaloniki und liegt auf rund 700 Meter über Meer. Das Terroir ist vielseitig und es findet sich neben sandigem Lehm auch sandiger Kalkstein. Der Cuvée Speciale reift für 12 Monate auf der Feinhefe bevor das Hefedepot mit dem Degorgement entfernt wird.

Land / Region:	Griechenland / Central Macedonia
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Xinomavro, Assyrtiko
Alkohol in %:	11
Böden:	Kalkstein
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, geröstete Mandeln, Kalamata-Oliven



KARANIKA KTIMA/DOMAINE

Domaine Karanika wurde von Laurens M.
Hartman und Annette van Kampen gegründet.
Laurens ist der Sohn einer griechischen Mutter
und eines niederländischen Vaters. Er arbeitete
über 15 Jahre in verschiedenen ManagementPositionen. Aber eines Tages haben er und
seine Frau Annette beschlossen, ihrem Herzen
zu folgen.

Laurens ist auf Karanika der Önologe sowie Marketing- und Vertriebsleiter. Annette kümmert sich um die Weinberge. Karanika's Mission ist es, zu einem besseren Image des griechischen Weins beizutragen. Laurens ist davon überzeugt, dass sich die griechischen Weine mit den besten Weinen der Welt messen können. Um das zu beweisen, bevorzugt er die edle Xinomavro Traube, die am besten im kühlen kontinentalen Nordgriechenlands gedeiht. Diese ergänzt er nach und nach mit hochwertigen Traubensorten wie Assyrtiko und Limniona. Amyndeo liegt rund 650 Meter über dem Meeresspiegel und auf der westlichen Seite des Berges Vermio, hinter Naoussa, somit nicht mehr vom mediterranen Einflussgebiet der Ägäis. Diese Merkmale führen zu einem Mikroklima welches man als kontinental und kühl bezeichnen muss. Zudem werden die klimatischen Bedingungen durch den Einfluss des Vegorits Sees beeinflusst, Amyndeon hat das kühlste Klima aller Weinanbauregionen in Griechenland. Die Bodenbeschaffenheit beinhaltet sandigem Lehm mit Kalkstein, äusserst ideal für den Anbau von Grundweinen hochwertiger Schaumweine.