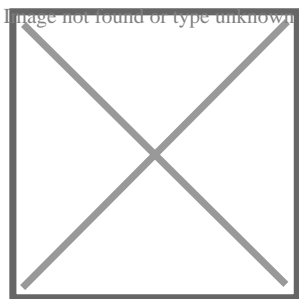




NAOUSSA PDO "AFTORIZO"

Thymiopoulos Vineyards, Central Macedonia, Griechenland

2020



Floral, Rosen und Veilchen. Dicht, elegant und von grosser Geschmackstiefe. Meisterhaft extrahiert.

Kühle Hanglage, Mitte der 60er Jahre auf Schiefer- und Granitboden wurzelecht gepflanzt. Der "Aftorizo" (ungepfropft) von Apostolos Thymiopoulos ist eine einzelne Parzelle aus Fitia auf 450 m Höhe. Von Hand geerntet und dann spontanvergoren mit langer Maischestandzeit. Danach in zweifach gebrauchten, französischen 500l Eichenfässer für 12 Monate gereift bevor der Wein ungefiltert abgefüllt wurde. Duftig, eindringlich, reiffruchtig, mit eleganter Säure und festen feinen Gerbstoffen und viel Konzentration. Knapp mehr als 1000 Flaschen wurden produziert. Ein Wein zum Hineintauchen!

Land / Region:	Griechenland / Central Macedonia
Farbe:	rot
Traubensorte:	Xinomavro
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Granit, Schiefer
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Barrique
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Ragù, Gefüllte Peperoni mit Fladenbrot, Polpette mit Tomatensauce



APOSTOLOS THYMIPOULOS



Apostolos Thymiopoulos gehört zu den Erneuerern des griechischen Weins. In der nordgriechischen Region Naoussa produziert er aus der hier heimischen Sorte Xinomavro elegante, trinkige Rotweine von Weltformat.

Die Region Naoussa in Nordmakedonien auf dem griechischen Festland wird nicht selten als das Piemont oder gar das Burgund Griechenlands betitelt. Hier ist die Traubensorte Xinomavro heimisch, die in puncto Finesse, Eleganz aber auch betreffend den Ansprüchen beim Anbau durchaus an Nebbiolo oder Pinot Noir erinnert. Wie in jeder grossen Weinregion schaffen es nur die wahren Könnner, das Potenzial der Reben und des Terroirs wirklich auszuspielen. Zu diesen Könnnern zählt Apostolos Thymiopoulos. Der Weinmacher mit Jahrgang 1978 setzt auf naturnahen An- und Ausbau und das nicht etwa aus Marketinggründen, sondern ganz einfach, weil man es hier eigentlich schon immer so gemacht hat. Heute würde man den Ansatz als biodynamisch bezeichnen. 23 Hektar auf 28 Weinberge verteilt, gehören zu Apostolos Betrieb. Diese bewirtschaftet er aber nicht alle selber, er arbeitet dafür mit Bauern aus der Region zusammen, Menschen, die er meist seit seiner Kindheit kennt. Die Rebberge besucht Apostolos regelmässig, am liebsten mit seinem alten Motorrad, denn anders käme er gar nicht hin. Wenn die Trauben im Herbst gelesen werden, weiss Apostolos immer ganz genau, woher das Traubengut kam, was ihm wiederum hilft, die richtigen Entscheidungen im Keller zu treffen. Der Terroirgedanke ist neu in Griechenland, wo lange vor allem einfach Tischweine produziert wurden. So verwundert es nicht, dass Apostolos Thymiopoulos 95 Prozent seiner eleganten, frischen und überaus trinkigen Rotweine exportiert. Zum Glück auch in die Schweiz.