



# NAOOUSSA PDO "EARTH AND SKY"

Thymiopoulos Vineyards, Central Macedonia, Griechenland

## 2024



Intensiv, kraftvolle Struktur, beerig-erdig-mineralisch, sehr lagerfähig.

Stilvolle Nase, die zwischen Klassik und Moderne balanciert. Erdbeerkonfitüre, reifer Granatapfel und Preiselbeere geben den ersten Ton und sekundär die charakteristischen Aromen der Sorte Xinomavro wie Olivenblätter, Tomate und blumige Noten wie Veilchen und Wiesenkräuter. Saftig und komplex im Mund, mit prächtigem Körper, hoher Säure und feinkörnigen Gerbstoffen. Der würzige und pfeffrige Nachgeschmack ist lang und äusserst angenehm! Ist das der Barolo aus Griechenland?

|                        |                                                                           |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Land / Region:         | Griechenland / Central Macedonia                                          |
| Farbe:                 | Rot                                                                       |
| Traubensorte:          | Xinomavro                                                                 |
| Alkohol in %:          | 13.5                                                                      |
| Böden:                 | Ton-Kalk                                                                  |
| Bewirtschaftung:       | Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan   |
| Vinifikation / Ausbau: | Edelstahl / Barrique/Stückfass                                            |
| Hefen:                 | Spontangärung / Pied de Cuve                                              |
| Sulfitanwendungen:     | moderat                                                                   |
| Flaschen-Verschluss:   | Naturkorken                                                               |
| Genussreife:           | bis min. 15 Jahre nach der Ernte                                          |
| Servicetemperatur:     | 14 bis 17 Grad                                                            |
| Kulinarik:             | Kräuterküche, 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 Könnern, das Potenzial der Reben und des Terroirs wirklich auszuspielen. Zu diesen Könnern 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. Neben seinen biologisch bewirtschafteten Weinbergen arbeitet er auch 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.