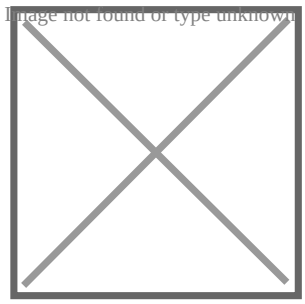
NAOUSSA PDO "VIEILLES VIGNES", (EINZELFLASCHE AUF ANFRAGE)

Dalamara Winery, Central Macedonia, Griechenland

2016



Wunderschöne Nase, verführerisch und reif, mit Rosen, Schokolade und mineralischen Noten, mit intensiven, reifen Tomatenaromen und etwas Olivenpaste, Pflaumenkompott und Schwarzkirsche. Extrem elegant am Gaumen, mit feinsten Tanninen, hervorragend ausgewogen, mit großartigem Säurespiel und langem Nachhall.

Wenn man die Besten Xinomavros Griechenlands aufzählt, dann darf auf keinen Fall dieser fehlen. Vieilles Vignes ist der Nachfolger des bekannten alten Labels Vignes Franches. Da 2014 die alten Reben stark von Hagelschlag getroffen wurden und sich seither nicht vollständig erholt haben, beschloss Winzer Kostis Dalamaras, stattdessen Vieilles Vignes herauszubringen. Hierin sind noch 40 % der Rebfrüchte des Vignes Franches enthalten, die aus rund 100 Jahren alten Buschreben, in der spezifischen Parzelle des Paliokalias Weinberges stammen. Dazu kommen Trauben der besten Rebpflanzungen, die ca. 60 Jahre alt sind und ebenso von diesem Weinberg stammen. Die Weinherstellung trägt die Philosophie und Handschrift von Kostis Dalamaras, einschließlich Spontangärung und der Reifung in 2-jährigen Barrique Fässern bevor sie mit wenig Schwefel Beigabe unfiltriert abgefüllt werden. Öffnet sich mit mehr Zeit und Luft in der Karaffe doch trägt er ein sehr grosses Reifepotential in sich.

Land / Region:	Griechenland / Central Macedonia
Farbe:	rot
Traubensorte:	Xinomavro
Alkohol in %:	13
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / 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:	Vegetarische Moussaka, Spanakopita (gefüllte Teigtaschen)

DALAMARA WINERY (KTIMA)

Xinomavro gilt als Diva unter den Rebsorten – ganz wie Nebbiolo oder Pinot Noir. Kostis Dalamara schickt sich an, die urgriechische Rebe zu zähmen. Er macht griechischen Wein, der so gut ist, dass er das Attribut «Blut der Erde» durchaus verdient hat.

Kostis Dalamara war keine 30 Jahre alt, als er 2007 das Weingut seiner Familie in sechster Generation übernahm. Dieses liegt in der nordgriechischen Region Naoussa, wo vornehmlich die Rotweinsorte Xinomavro kultiviert wird. Xinomavro ist eine Diva und wird nicht selten mit anderen Diven wie Pinot Noir oder Nebbiolo verglichen. Die Traube reift schwer aus, ist überaus kapriziös und bei mangelndem Tanninmanagement sind die daraus resultierenden Weine harsch und rustikal. Die urgriechische Rebe wurde viele Jahrzehnte missverstanden und oft süss zu einfachen Weinchen ausgebaut. Xinomavro braucht Könner wie Kostis Dalamara, um wirklich gut zu werden und «Fine Wine» hat in Griechenland seit jeher einen schweren Stand. Dalamara lernte sein Handwerk im Burgund, setzt auf Biodynamie und lässt seinen Weinen die Zeit auf der Hefe, die sie brauchen, um ihre volle Komplexität zu zeigen. Die Einzellage Paliokalias spielt dabei eine zentrale Rolle. Alte Rebbestände, teilweise wurzelecht und vor der Reblauskrise gepflanzt, scheinen erst gerade zu Hochform aufzulaufen. Sein Grand Cru Paliokalias und insbesondere die Selektion Vignes Franches gehören laut Experten im In- und Ausland zu den besten Rotweinen Griechenlands überhaupt. Dalamara scheint zu gelingen, was den Generationen vor ihm nicht vergönnt war: Griechischen Wein zu machen, wie ihn schon Udo Jürgens besungen hat, so gut und ausdrucksstark wie das Blut der Erde.