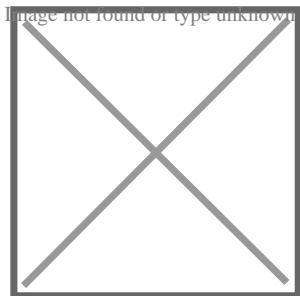




NAOUSSA PDO "VRANA PETRA"

Thymiopoulos Vineyards, Central Macedonia, Griechenland

2019



Einzellagenwein aus einer Top-Lage in Naoussa. Erdbeere, Kirsche, Himbeere, rote Johannisbeere, Vanille, Rose, Lavendel, Thymian, Rosmarin, Pfeffer und Muskatnuss komponieren eine einzigartige Tiefe mit unglaublichen Reifepotential.

"Vrana Petra" von Apostolos Thymiopoulos besteht zu 100% aus der Xinomavro-Traube und stammt von einer Grand Cru Einzellage, die von Kalksteinböden mit hohem Quarz- und Schieferanteil geprägt ist. Geerntet wird sehr selektiv von Hand. Im burgundischen Stil wird der Wein mit 50% entrappten Trauben und 50% ganzen Trauben spontan vergoren. Danach reift er für 12 Monate in zweit-gebrauchten französischen Barriques bevor er ungeschönt und unfiltriert in die Flasche kommt. Einzig ein wenig wird geschwefelt bei der Füllung. Beim Trinken wird schnell klar weshalb Apostolos den Spitznamen Mr. Xinomavro erhielt. Ein profunder, unglaublich gehaltvoller Wein präsentiert sich im Glas. Tiefe Konzentration mit runden Tanninen, vollem Körper und erfrischender gut eingebundener Säure werden von viel frischer, saftiger Frucht aber auch einem intensiven botanischen und erdigen Charakter in einem langem, packendem Abgang begleitet. Schon jetzt ein ganz grosser Trinkgenuss, doch wird einem auch klar welches riesiges Reifepotential in diesem Weltklasse-Xinomavro schlummert!

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
Servietempertatur:	14 bis 17 Grad
Kulinistik:	Kräuterküche, Gefüllte Peperoni mit Fladenbrot, Polpette mit



Tomatensauce



APOSTOLOS THYMIOPoulos



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 Könner, das Potenzial der Reben und des Terroirs wirklich auszuspielen. Zu diesen Könnerzählt 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.