



ROBOLA "CLASSIC" PDO KEFALONIA

Petrakopoulos, Kefalonia, Griechenland

2022



Floral, Zitrusfrüchte, wilde Kräuter, kalkige Mineralität, strahlende Säure.

Nase von moderater aromatischer Intensität mit Noten von weissen Zitrusblüten, grüner Mandel, saftiger reifer Birne, Pfirsich und Bergamotte. Ein Gefühl von nassem Stein offenbart den mineralischen Charakter der Sorte. Am Gaumen ist er mittelkräftig, mit knackiger Säure, die Nerv und Dauer verleiht. Aromen von weissem Pfirsich und Zitrusfrüchten wie Zitrone und Limette sind prägend. Es folgen leicht blumige Elemente, aber auch ein intensiverer mineralischer Charakter. Der angenehme zitrusartige Nachgeschmack bleibt noch eine Weile im Mund. Gerade einmal 2'650 Flaschen wurden produziert.

Land / Region:	Griechenland / Kefalonia
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Robola
Alkohol in %:	13
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



PETRAKOPOULOS WINES

Nikos Petrakopoulos und die Önologin Kiki Siameli produzieren gemeinsam mit ihrem Team auf der Insel Kefalonia im ionischen Meer eigenständige, weisse Terroirweine auf Grundlage heimischer Sorten, allen voran der autochthonen Königin Robola.

Die Traubensorte Robola ist auf der Insel Kefalonia im ionischen Meer westlich des griechischen Festlandes zuhause. Sie bringt einen trockenen Weisswein hervor, der nicht mit einem extremen Sortenprofil überzeugt, sondern mit der Fähigkeit, das Terroir auszudrücken. Robola gehört zu den besten Weissweinsorten Griechenlands – und das sagen nicht nur wir. Das Weingut Petrakopoulos hat sich den alten Sorten verschrieben und gehört zu den absoluten Robola-Experten. Petrakopoulos produziert insgesamt gerade mal 20'000 Flaschen Wein und von einigen Etiketten gar nur wenige hundert Exemplare. Die Reben auf Kefalonia gedeihen auf kargen Kalksteinböden auf 350 bis 850 Metern über Meer. Der Anbau bei Petrakopoulos erfolgt so natürlich wie möglich und ohne grossartige Eingriffe, das gilt auch für den Keller den die Önologin Kiki Siameli führt. Robola ist keine einfache Sorte, denn sie neigt zu schneller Oxidation. Die Winzerin muss also stets wissen, was sie tut und beim Weingut Petrakopoulos weiss Kiki das ganz genau. Ihre Robola-Weine sind besonders fein und elegant und erinnern zuweilen an einen Chablis und nach einigen Jahren gar an einen leichteren, gereiften Riesling, wenn man denn eine bekannte Referenz braucht, um sich auf diese fantastische Weissweinrarität aus Griechenland einzulassen.