



RODITIS "NATUR"

Tetramythos, Peloponnes, Griechenland

2024



Nussig, Steinfrüchte, Zitrusfrüchte, Akazienblüten, kristallklar, beeindruckende Tiefe.

Die Roditis-Natur stammt aus den ältesten Rebbergen von Tetramythos mit Stöcken von über 50 Jahre alt, nach Norden ausgerichtet und auf einer Höhe von 850 Metern auf Kalkstein. Die Trauben werden von Hand gepflückt, der Wein wird spontan vergoren und es findet eine malolaktische Gärung mit 7 Monaten auf der Hefe statt. Er ist ungefiltert und nicht geschwefelt.

Land / Region:	Griechenland / Peloponnes
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Roditis
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Amphore
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	keinen Zusatz
Flaschen-Verschluss:	Agglomeratkorken (DIAM)
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, geröstete Mandeln, Kalamata-Oliven



TETRAMYTHOS WINERY

Das Weingut Tetramythos auf dem Peloponnes gehört zur neuen Welle des griechischen Weins. Hier scheut man sich nicht, alte Muster gekonnt zu durchbrechen und beispielsweise einen umwerfenden Retsina zu keltern.

Das Weingut Tetramythos bezeichnet sich selber als «Boutique-Winery». Das tönt ganz schön modern und international, was wiederum perfekt zu dem jungen Weingut passt. Von Beginn an wurden die Reben biologisch und teilweise biodynamisch bewirtschaftet. Im Keller setzt man auf Zurückhaltung, die Weine vergären spontan und seine Macher verzichten wenn immer möglich auf Zusätze wie Schwefeldioxid. Auch die reduzierte, moderne Aufmachung der Weine passt perfekt in die heutige Naturweinwelt und so verwundert es nicht, dass Tetramythos international zu den gefragten griechischen Neuentdeckungen gehört. Die Weine sprechen eine eigene Sprache. Die Reben gedeihen auf kalkhaltigen Höhenlagen von 600 bis 1050 Metern über Meer, entsprechend verfügen die Weine über eine Frische und Vitalität, die ihresgleichen sucht. Insbesondere die heimischen Weissweinsorten Malagousia und Roditis bekommt man selten charakterstärker ins Glas. Ein echtes Statement ist der Retsina, der weder süß noch überbordend harzig ist.