



# SANTORINI PDO "AKRA CHRYSSOS"

Akra Chryssos, Santorini, Griechenland

# 2023



Weisser Pfirsich, Limette, Feuerstein, feines Hefegebäck. Kraftvoll, schmelzig und doch enorm frisch.

100 bis 200 jährige Reben dreier Parzellen um Pyrgos und Megalochori, des Epizentrums des Santorinischen Weinanbaus. Wildhefen, biodynamische Anbaumethoden, unfiltriert und ungeschönt abgefüllt.

Land / Region:	Griechenland / Santorini
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Assyrtiko
Alkohol in %:	14
Böden:	Sandiger Vulkanboden
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarike:	Apéro, Gemüse-Tempura, salzig-würzige mediterrane Käse



# AKRA CHRYSSOS



Akra Chryssos – das junge Weinbauprojekt des Winzers Spyros Chryssos – basiert auf uralten, in Eigenbesitz befindlichen Weinbergen seiner Familie in den zwei berühmtesten Weinbaudörfern im Zentrum der Insel: Pyrgos und Megalochori.

Der knapp Mittdreißiger Spyros Chryssos bezeichnet sich selbst als Weinbauer und nicht als Winzer, da er von klein auf in den Weinbergen dieses einzigartigen Terroirs aufgewachsen ist. Er praktiziert biodynamische Praktiken in Weinbergen, deren Reben ein Alter von bis zu geschätzten 200 Jahre alten oberirdischen Reben und dessen Wurzelsysteme durchaus ein stattliches Alter von 1.000 Jahren aufweisen können. Er gehört zur vierten Generation von Weinbauern auf Santorini und hat 2015 – an der Seite des legendären Top-Winzers Haridimos Hatzidakis vom gleichnamigen Weingut – begonnen, seinen ersten Wein zu produzieren. Der erste offizielle Jahrgang von Akra Chryssos wurde 2019 vinifiziert. An der Seite von Spyros Chryssos steht die hochtalentierte junge Önologin und Agronomin Iliana Malihin aus Kreta. Die biodynamischen Anbaumethoden und Naturweinpraktiken wie der Verzicht auf Reinzuchthefen führen zu Weinen in der ausdrucksreichsten und naturbelassensten Form der Assyrtiko-Traube. Quasi als eine Hommage an den grossen legendären Haridimos Hatzidakis.