



WEINVERSAND-AUS-GRIECHENLAND.de



BOUTARI

QUALITY OF LIFE

Weingut: Boutari, Naoussa Estate
Rotwein: **Cava Boutari 2000**

Dieser Jahrgang des Cava Boutari ist von gleicher Komposition wie alle Jahrgänge dieses beliebten Weines. Mit dem Jahrgang 2000 entfaltet der Cava Boutari nun sein bemerkenswertes Reifepotenzial von neun bis zehn Jahren.

Der Cava von Boutari wird auf einem Weingut hergestellt, das 1879 in der Region Naoussa bei Stenimachos gegründet wurde. Das Weingut Naoussa Estate ist das zuerst gegründete Weingut der insgesamt sechs Weingüter von Boutari, und bildet somit die historische Kellerei der Boutari Gruppe.

Der trockene Rotwein Cava Boutari wird in der gleichnamigen Appellation (Naoussa) angebaut. Die Weinstöcke liegen auf einer Höhe von 80 bis 350 Metern an den Hängen des Berges Vermion und sind nach Südosten ausgerichtet. Hier gedeiht der Cava Boutari zu einem ausgewogenen Wein, der aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah, und der autochthonen (griechischen) Rebsorte Xinomavro vinifiziert wird.

Die von Hand durchgeführte Ernte erfolgt für den Xinomavro-Anteil zum Anfang Oktober, während die Cabernet Sauvignon-, Merlot- und Syrah-Anteile zum Anfang September geerntet werden. Der Cava Boutari wird zehn bis 15 Tage lang bei 28 °C bis 30 °C auf klassische Weise fermentiert, wobei die Schale für neun bis zwölf Tage mit dem Most verbleibt. Nach der Fermentierung erfolgt eine einjährige Reifung im französischen Eichenfaß und im Stahltank, gefolgt von einer zwölfmonatigen Reifung auf der Flasche.

Der Cava Boutari zeigt sich in einem tiefen Dunkelrot. Dieser trockene Rotwein enthält ein komplexes Aroma von Gewürzen, reifen roten Früchten, und offenbart Nuancen von Vanille und getrockneter Feige. Der Cava Boutari schafft eine harmonische Balance zwischen weichen Tanninen und dem charakteristischen Rauch des Eichenfasses. Rund und ausgewogen führt der Cava Boutari zum einem lang anhaltenden und aromatischen Nachgeschmack. Das Reifepotenzial dieses edelen Weines liegt bei neun bis zehn Jahren.

Der Naoussa von Boutari ist eine ideale Begleitung zu Steak und gegrilltem Gemüse, harmonisiert besonders mit Fasan und Rebhuhn.

Jahrgang:2000
ph-Wert:3,61
Zuckeranteil:2,30 g/L
Säuregehalt:5,50 g/L
Alkoholgehalt:12,9%
Serviertemperatur:16 °C bis 18 °C

