



# WEINVERSAND-AUS-GRIECHENLAND.de



## CAMBAS®

WINERY SINCE 1882

Weingut: Cambas, Weinberg in Pallini

Weißwein: **Cava Cambas**

Der Cava Cambas wird in der Region Messogias in Attika an Weinbergen in Pallini angebaut. Die Region Messogias liegt zwischen den beiden Berggipfeln Attikas, dem westlichen Ymmito und dem nördlichen Penteli, wodurch diese Region vom Effekt der östlich gelegenen Ägäischen See profitiert. Die Region Messogias ist ein Tal mit geringer Höhe von 160 bis 200 Metern. Der Boden in dieser Region besteht überwiegend aus Gemischen aus Sand und Lehm, wodurch die Weinberge viel Feuchtigkeit speichern können und daher besonders fruchtbar sind. Das Klima in der Region Messogias in Attika ist klassisch mediterran mit milden Wintern und warmen trockenen Sommern, so dass die Weinberge lediglich geringen Temperaturschwankungen unterliegen. Die minimale Durchschnittstemperatur liegt im Februar bei 8 °C und im Juli bei 27 °C. Mit 130 mm erreicht der Niederschlag im Dezember seinen Höhepunkt, und neigt sich dann bis auf 3 mm im August.

In der Region Messogias in Attika reift der trockene Weißwein Cava Cambas, der aus den autochthonen (griechischen) Rebsorten Savatiano (60%), Assyrtiko (20%) und Malagouzia (20%) vinifiziert wird. Die von Hand durchgeführte Ernte erfolgt in der ersten Septemberhälfte. Der Cava Cambas wird zehn bis 20 Tage lang bei 18 °C bis 20 °C auf klassische Weise fermentiert. Nach der Fermentierung erfolgt eine sechsmonatige Reifung im französischen Eichenfaß, gefolgt von einer sechsmonatigen Reifung auf der Flasche.

Der Cava Cambas offenbart sich in einem leuchtenden Gelb, das mit grünen Schimmern durchzogen ist. Dieser trockene Weißwein enthüllt ein fruchtiges Aroma, das von feinen Spuren des rauchigen Eichenfasses durchzogen wird. Auf elegante Weise präsentiert der Cava Cambas die ausgewogene Kombination der Rebsorten Savatiano, Assyrtiko und Malagouzia, und zeigt sich mit erfrischender Säure und intensivem Geschmack. Dieser besondere Weißwein führt mit seinem fruchtigen Aroma zu einem reichhaltigen und lang anhaltenden Abgang.

Der Cava Cambas ist eine hervorragende Ergänzung zu hellem Geflügel und Meeresfrüchten, und harmoniert besonders mit weißem Seefisch.

Jahrgang: .....2003  
ph-Wert: .....3,15  
Zuckeranteil: .....2,90 g/L  
Säuregehalt: .....6,0 g/L  
Alkoholgehalt: .....12,5%  
Serviertemperatur: .....10 °C bis 12 °C

