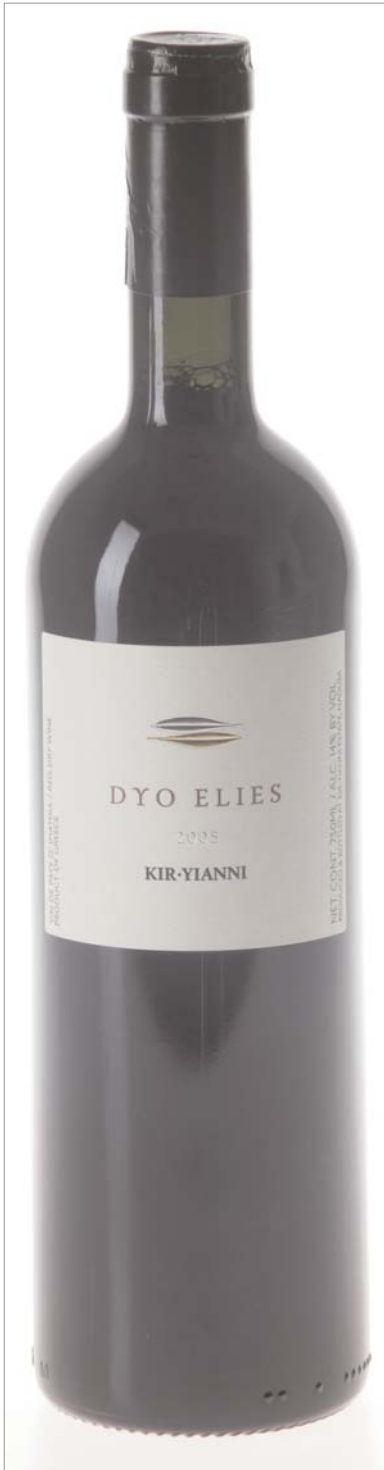




WEINVERSAND-AUS-GRIECHENLAND.de



Weingut: Kir-Yianni
Rotwein: **Dyo Ellies**

Der Dyo Ellies wird von Kir-Yianni hergestellt, deren Weingut im Nordwesten Griechenlands in der Region Naoussa an den Hängen des Berges Vermion gegründet wurde. Das Makroklima in diesem Gebiet ist im Winter von häufigem Niederschlag und im Sommer trockenen Sommern geprägt, so daß während des Sommers Tropfbewässerung zum Einsatz kommt. In einem Boden aus Lehm und Kalkstein auf einer Höhe von 230 bis 320 Metern gedeiht der Dyo Ellies zu einem trockenen Rotwein, der aus den Rebsorten Syrah (60%), Merlot (30%) und der autochthonen (griechischen) Rebsorte Xinomavro (10%) vinifiziert wird.

Bei der Herstellung des Dyo Ellies werden die Charakteristika jeder Rebsorte besonders betont. Der Merlot-Anteil gibt dem Wein einen vollen Körper, der Syrah-Anteil verleiht dem Wein die Würze, und der Xinomavro-Anteil sorgt für ein komplexes Bouquet und Struktur. Der Zeitpunkt der Ernte variiert für jede Traubensorte, die für den Merlot-Anteil zum Ende des August beginnt, zur Mitte des September für den Syrah-Anteil fortgesetzt wird, und zum Ende des September mit dem Xinomavro-Anteil abgeschlossen wird.

Die Trauben werden von Hand geerntet und vor der Brechung handverlesen. Für jede Traubensorte gilt, dass nach der Brechung der Most für eine Woche bei einer Temperatur von 11 °C bis 12 °C gehalten wird. Bei der folgenden Fermentierung, die für jede Traubensorte separat geschieht, wird der Merlot-Anteil stetig bis auf 29 °C bis 30 °C erwärmt und bei dieser Temperatur gehalten. Sobald die Fermentierung für den Merlot-Anteil abgeschlossen ist, wird der junge Wein für einige Tage weiter erwärmt. Der Syrah-Anteil hingegen wird während der Fermentierungsphase konstant bei 22 °C bis 24 °C gehalten, und anschließend in neuer Eiche eingelagert. Der Xinomavro-Anteil fermentiert in offenen Tanks bei 22 °C. Hier wird explizit eine Umwälzung vermieden, um nicht ungewünschte Tannin-Anteile zu extrahieren. Stattdessen wird durch Einsatz einer Hydraulik ein frühes phenolisches Optimum erreicht, wodurch die Traubenschalen deutlich vor dem Ende der Fermentierung entnommen werden können. Nach der Fermentierung geschieht auch die Reifung der jeweiligen Traubensorten separat. Für die Reifung wird französische und amerikanische Eiche verwendet, wobei die Syrah- und Merlot-Anteile in 225-Liter-Fässern reifen. Für den anspruchsvollen Xinomavro-Anteil werden überwiegend 500-Liter-Fässer eingesetzt. Nach der neun- bis zwölfmonatigen Reifung im Eichenfaß folgt für den Dyo Ellies von Kir-Yianni eine einjährige Reifung auf der Flasche.

Der Dyo Ellies von Kir-Yianni besticht durch sein tief leuchtendes Purpurrot, der elegante Spuren eines Grand Cru enthüllt. Dieser trockene Rotwein zeigt sich mit einem jugendlichen und reichhaltigen Bouquet, das von Noten aus Brombeere und Pflaume getragen ist, und Nuancen von Vanille enthält. Der Dyo Ellies von Kir-Yianni offenbart eine klare Struktur und schafft eine harmonische Balance zwischen dem reichhaltigen Alkoholgehalt und seiner lebendigen Säure. Dieser körperreiche Rotwein, dessen Reifepotenzial zwischen acht und zehn Jahren liegt, führt mit seiner Ausgewogenheit und Komplexität zu einem besonders nachhaltigen Abgang.

Der Dyo Ellies von Kir-Yianni ist ein idealer Begleiter zu dunklem Fleisch und deftigen Schmörtöpfen, und harmoniert besonders mit Rotwild.

Jahrgang:2005
ph-Wert:3,52
Zuckeranteil:2,80 g/L
Säuregehalt:6,20 g/L
Alkoholgehalt:15%
Serviertemperatur:16 °C bis 18 °C

