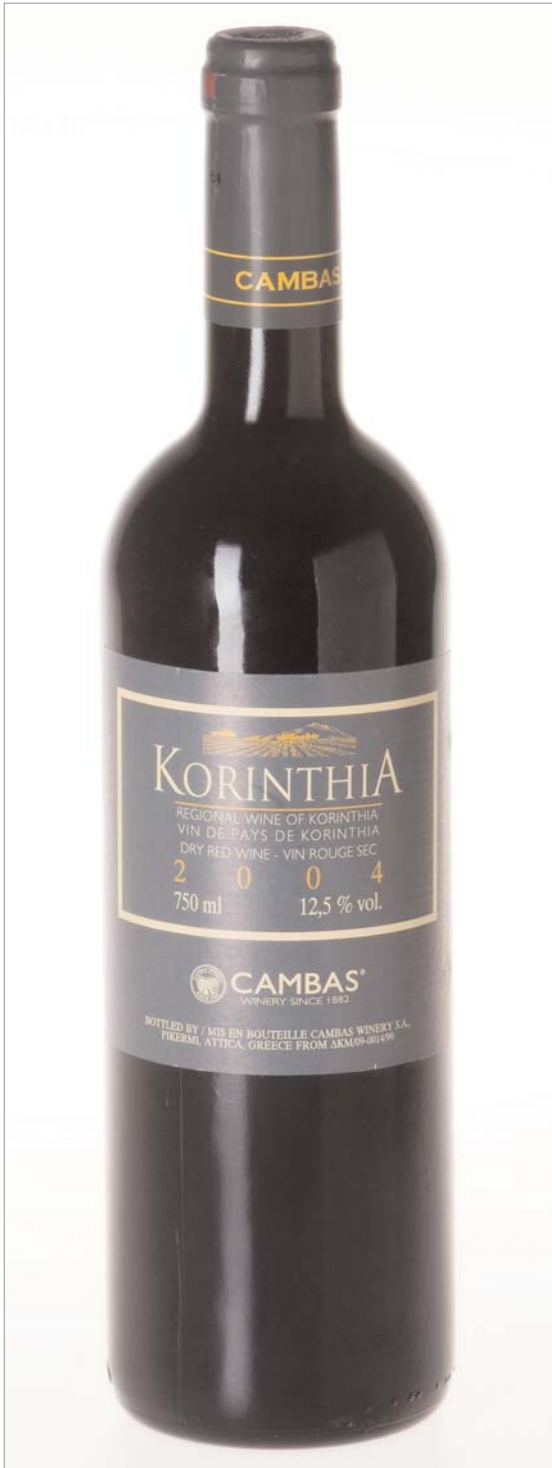




WEINVERSAND-AUS-GRIECHENLAND.de



**CAMBAS**<sup>®</sup>  
WINERY SINCE 1882

Weingut: Cambas  
Rotwein: **Cambas Korinthia**

Der Cambas Korinthia, so benannt nach der Weinbauregion Korinth, wird auf dem Peloponnes auf dem 70 Hektar grossen Weingut Cambas hergestellt, das 1991 von der Boutari Gruppe übernommen wurde, und eines der insgesamt sechs Weingüter von Boutari ist. Die Weinberge erheben sich am Korinthischen Golf und erstrecken sich sanft die hügelige Landschaft herauf, wodurch die Weinberge den kühlenden Effekt der milden Nordwinde ausnutzen können, die von der See wehen. Das Klima ist zudem durch lange und warme Sommer und milde Winter geprägt. Der Boden variiert in seiner Konstitution von reinen Lehm Böden, bis zu Gemischen aus Sand und Lehm.

Hier gedeiht der trockene Rotwein Cambas Korinthia, der zu 50% aus der autochthonen (griechischen) Rebsorte Agiorgitiko (St. Georg) und zu 50% aus der Rebsorte Cabernet Sauvignon vinifiziert wird.

Die von Hand durchgeführte Ernte wird für den Agiorgitiko-Anteil in der zweiten Septemberhälfte durchgeführt, während der Cabernet Sauvignon-Anteil in der ersten Septemberhälfte geerntet wird. Der Cambas Korinthia wird zehn bis 15 Tage lang bei 25 °C bis 28 °C auf klassische Weise fermentiert. Nach der Fermentierung erfolgt eine einjährige Reifung im französischen Eichenfaß, gefolgt von einer dreimonatigen Reifung auf der Flasche.

Der Cambas Korinthia offenbart ein tief leuchtendes Rot. Dieser trockene Rotwein enthüllt ein fruchtiges Aroma mit einer ausgeprägten Note des feinen Eichenfasses. Der Korinthia von Cambas eröffnet einen milden Geschmack mit ausgewogener Struktur. Die Kombination dieser Rebsorten (Agiorgitiko und Cabernet Sauvignon) schafft eine gelungene und wechselseitige Ergänzung, die zu einem lang anhaltenden aromatischen Abgang führt.

Der Cambas Korinthia ist eine ideale Begleitung zu dunklem Fleisch und süßem Gemüse, und harmoniert besonders mit Geflügel.

Jahrgang: .....2004  
ph-Wert: .....3,620  
Zuckeranteil: .....2,40 g/L  
Säuregehalt: .....4,90 g/L  
Alkoholgehalt: .....12,5%  
Serviertemperatur: .....16 °C

