



WEINVERSAND-AUS-GRIECHENLAND.de



Weingut: Domaine Vourvoukeli
Weißwein: Lagara 2008

Der Lagara wird von der Domaine Vourvoukeli vinifiziert, deren Wein im Nordosten Griechenlands in der Region Avdera liegt. Alle Weine der Domaine Vourvoukeli stammen aus Trauben aus ökologischem Anbau, da sich das spezielle Klima aus langen und milden Sommern mit minimalem Niederschlag und kühlenden Südwinden hervorragend für den biologischen Weinbau eignet.

Der fruchtige Lagara Weiß der Domaine Vourvoukeli ist ein Cuvée aus der autochthonen (griechischen) Rebsorte Assyrtiko (30%) und der internationalen Rebsorte Sauvignon Blanc (70%). Die von Hand geernteten Trauben reifen in einem Boden aus Kalksubstrat, der von kleinen Steinen bedeckt ist. Die beiden Rebsorten werden getrennt vinifiziert, wobei der Assyrtiko-Anteil im Stahlfass reift, während der Sauvignon Blanc-Anteil für vier Monate im Barrique ausgebaut wird.

Der Lagara zeigt sich kristallklar mit hellgrünen Schimmern, die von goldenen Reflexen durchzogen sind. Das komplexe Aroma der fruchtigen Assyrtiko-Traube verbindet sich mit der kosmopolitischen Rebsorte Sauvignon Blanc zu einer mineralischen Würze. Die spritzige Säure der Assyrtiko-Rebe in Kombination mit der fruchtigen Sauvignon Blanc führt zu einem besonderen griechischen Wein, dessen reichhaltiges Bouquet Spuren von reifen Trockenfrüchten enthält.

Der Lagara der Domaine Vourvoukeli ist ein idealer Begleiter zu weissem Seefisch und harmoniert besonders mit pikantem Ziegenkäse.

In der März-Ausgabe 2009 der "WeinWirtschaft" wurde der Lagara als einer der besten Bio-Weine weltweit ausgezeichnet. Die "Wein + Markt" und das führende griechische Wein-Magazin "Oinothiki" zeichneten den Lagara der Domaine Vourvoukeli als besten Wein Griechenlands (Best Greek Wine) 2009 aus. Die "Wein + Markt" und das führende griechische Wein-Magazin "Oinothiki" zeichneten den Lagara der Domaine Vourvoukeli als besten Wein Griechenlands (Best Greek Wine) 2009 aus. Als Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau erhält der Lagara de Domain Vourvoukeli das Zertifikat der ökologischen Kontrollstelle PHYSIOLOGIKI (Inspections & Certifications of Organic Products).

Jahrgang: 2008
ph-Wert: 3,1
Zuckeranteil: 1,80 g/L
Säuregehalt: 6,10 g/L
Alkoholgehalt: 13,5%
Serviertemperatur: 10 bis 12 °C

