



WEINVERSAND-AUS-GRIECHENLAND.de



CAMBAS[®]
WINERY SINCE 1882

Weingut: Cambas, Weinberg in Mantinia

Weißwein: **Cambas Mantinia**

Der Cambas Mantinia, so benannt nach der gleichnamigen Weinbauregion, wird auf dem Peloponnes in dem Gebiet Mantinia hergestellt. Die Weinberge liegen hier auf einer Höhe von 650 bis 700 Metern und sind umgeben von den Gipfeln des Artemisiou und Mainalou. Der Boden der niedriger gelegenen Weinberge besteht überwiegend aus Sand und Lehm und der sogenannten Terra Rosa. Die Hänge bestehen zumeist aus Kalkstein mit geringem Anteil an Sand und Lehm mit pH-Werten von 5,5 bis 7,5. Das Klima in der Region Mantinia ist kontinental mediterran mit kühlen Wintern und relativ hoher Luftfeuchtigkeit während der Frühlingsmonate, in denen es häufig regnet. Mit 175 mm erreicht der Niederschlag im Dezember seinen Höhepunkt, und neigt sich dann bis auf 13 mm im August. Die Sommer in der Region Mantinia sind lang und warm, während die Nächte im Sommer jedoch kühl sind, und Frühnebel die Regel ist.

In der Region Mantinia auf dem Peloponnes reift der trockene Weißwein Cambas Mantinia, der zu 100% aus der autochthonen (griechischen) Rebsorte Moschofilero vinifiziert wird. Die von Hand durchgeführte Ernte wird in der zweiten Oktoberhälfte durchgeführt. Der Cambas Arkadia wird 15 bis 20 Tage lang bei 18 °C bis 20 °C auf klassische Weise fermentiert.

Der Cambas Mantinia offenbart sich in einem brilliantem Gelb, das grünlich schimmert. Dieser trockene Weißwein enthält ein blumiges Aroma von Zitrus-Früchten, und ist mit Spuren von Orangenblüte durchzogen. Mit besonderer Balance zeigt der Cambas Mantinia die charakteristische Säure der Moschofilero-Traube. Der intensive Geschmack dieses trockenen Weißweines wird durch seine außergewöhnliche Frische dominiert, die zu einem aromatischen Abgang führt.

Der Cambas Mantinia ist eine hervorragende Ergänzung zu Salaten der mediterranen Küche, und harmoniert besonders mit Meeresfrüchten.

Jahrgang: 2006

pH-Wert: 3,31

Zuckeranteil: 6,10 g/L

Säuregehalt: 6,9 g/L

Alkoholgehalt: 11,2%

Serviertemperatur: 10 °C bis 12 °C

