



WEINVERSAND-AUS-GRIECHENLAND.de



CAMBAS[®]
WINERY SINCE 1882

Weingut: Cambas, Boutari

Dessertwein: **Mavrodaphne Cambas**

Der Mavrodaphne Cambas wird von dem Weingut Cambas hergestellt, das 1991 von der Boutari Gruppe übernommen wurde, und eines der insgesamt sechs Weingüter von Boutari ist. In der hügeligen Region außerhalb der Stadt Patras wird die rote autochthone (griechische) Rebsorte Mavrodaphne kultiviert. Der überaus fruchtbare Boden in der Region Patras ist eine Mischung aus Sand und Lehm, und eignet sich hervorragend für den Anbau der süßen Mavrodaphne-Traube. Das Klima dieser Region ist durch lange und warme Sommer und milde Winter geprägt. Die durchschnittlichen Temperaturen reichen hier von 9,7 °C im Januar bis 26,4 °C im August. Ein weiterer Faktor, der den Weinbau in der Region Patras begünstigt, ist die relativ hohe Luftfeuchtigkeit, die auf Grund der Nähe zur See durchschnittlich von 61% bis 74% reicht. Der jährliche Niederschlag in der Region Patras erreicht 750mm, wobei der Großteil des Regens (125mm) von September bis April fällt.

Auf einer Höhe von bis zu 300 Metern gedeiht der Mavrodaphne Cambas zu einem hervorragenden Dessert-Wein, der zu 100% aus der gleichnamigen autochthonen (griechischen) Rebsorte vinifiziert wird. Die von Hand durchgeführte Ernte wird in der zweiten Septemberhälfte durchgeführt. Der Mavrodaphne Cambas wird auf klassische Weise fermentiert, wobei zur kontrollierten Fermentierung Alkohol beigegeben wird. Die Schalen verbleiben drei bis fünf Tage mit dem Most, und die Fermentierung erfolgt bei einer Temperatur von 20 °C bis 25 °C. Nach der Fermentierung erfolgt die Reifung im Eichenfaß von 300 bis 500 Litern.

Der Mavrodaphne Cambas offenbart ein tiefes Dunkelrot. Dieser Dessert-Wein enthüllt ein komplexes Aroma, das seine ausgeprägte Reife zeigt. Der Mavrodaphne Cambas eröffnet einen milden Geschmack mit ausgewogener Struktur, der sich ausgeglichen mit samtigen Tanninen zeigt, und reichhaltig zu einem lang anhaltenden Abgang führt.

Der Mavrodaphne Cambas ist eine ideale Begleitung zu allen Arten von Desserts, pikantem Käse und Obst, und harmonisiert besonders mit würzigen Nüssen.

ph-Wert: 3,50

Zuckeranteil: 105,0 g/L

Säuregehalt: 5,40 g/L

Alkoholgehalt: 15,3%

Serviertemperatur: 8 °C

