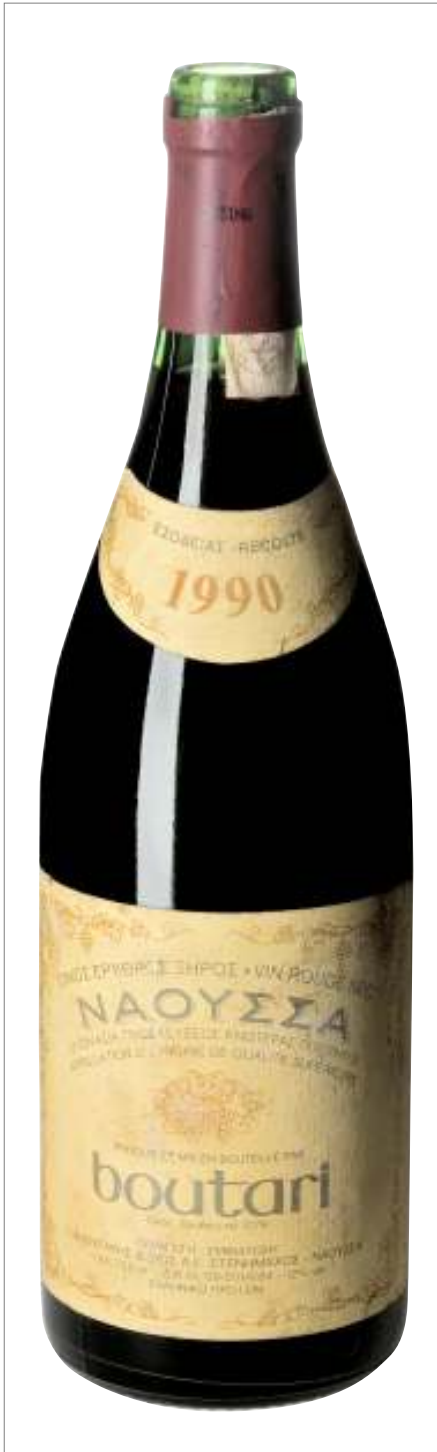




WEINVERSAND-AUS-GRIECHENLAND.de



# BOUTARI

QUALITY OF LIFE

Weingut: Boutari, Naoussa Estate  
Rotwein: **Naoussa Boutari 1990**

Dieser Jahrgang des Naoussa Boutari ist von gleicher Komposition wie alle Jahrgänge dieses Weines. Die Konsequenz in der Vinifizierung des Naoussa Boutari lässt sein aussergewöhnliches Reifepotenzial erkennen.

Der Naoussa von Boutari wird auf einem Weingut hergestellt, das 1879 in der Region Naoussa bei Stenimachos gegründet wurde. Das Weingut Naoussa Estate ist das zuerst gegründete Weingut der insgesamt sechs Weingüter von Boutari, und bildet somit die historische Kellerei der Boutari Gruppe.

Der trockene Rotwein Naoussa Boutari wird in der gleichnamigen Appellation (Naoussa) angebaut. Die Weinstöcke liegen auf einer Höhe von 80 bis 350 Metern an den Hängen des Berges Vermion und sind nach Südosten ausgerichtet. Hier reift der Naoussa Boutari zu einem besonderen Wein, der zu 100% aus der autochthonen (griechischen) Rebsorte Xinomavro vinifiziert wird.

Die von Hand durchgeführte Ernte erfolgt von Ende September bis Anfang Oktober. Der Naoussa Boutari wird zehn Tage lang bei 28 °C bis 29 °C auf klassische Weise fermentiert, wobei die Schale für sechs bis sieben Tage mit dem Most verbleibt. Nach der Fermentierung erfolgt eine einjährige Reifung im Limousin- und Allier-Eichenfaß, gefolgt von einer dreimonatigen Reifung auf der Flasche.

Der Naoussa Boutari zeigt sich in einem tiefen Dunkelrot, das den typischen Charakter der Xinomavro-Traube offenbart. Dieser trockene Rotwein enthält ein aromatisches Bouquet, das von Zeder, Olive und Tomate getragen wird, und mit Spuren aus Vanille, Kakao und Minze durchzogen wird. Der komplexe Geschmack des Naoussa Boutari präsentiert sich mit zurückhaltender Säure und führt mit reichhaltigem Körper zu einem samtigen Abgang, der auch das bemerkenswerte Reifepotenzial dieses Weines offenbart.

Der Naoussa von Boutari ist eine ideale Begleitung zu Gerichten aus der Kasserole und pikantem Käse, und harmoniert besonders mit gefüllten Tomaten und Auberginen.

Jahrgang: .....1990  
ph-Wert: .....3,51  
Zuckeranteil: .....2,30 g/L  
Säuregehalt: .....5,50 g/L  
Alkoholgehalt: .....12,8%  
Serviertemperatur: .....16 °C bis 18 °C

