



WEINVERSAND-AUS-GRIECHENLAND.de



Weingut: Kir-Yianni
Weißwein: **Petra**



Der Petra wird von Kir-Yianni hergestellt, deren Weingut im Nordwesten Griechenlands in der Region Naoussa an den Hängen des Berges Vermion gegründet wurde.

Das Makroklima in diesem Gebiet ist im Winter von häufigem Niederschlag und im Sommer trockenen Sommern geprägt, so daß während des Sommers Tropfbewässerung zum Einsatz kommt. Der Petra wird auf einem Weinberg angebaut, der in der Weinbauregion Agios Panteleimon liegt, inmitten der Appelation Amyndeon.

In einem überwiegend sandigen Boden auf einer Höhe von 700 Metern gedeiht der Petra von Kir-Yiannizu zu einem edlen Tropfen, der zu 100% aus der griechischen Rebsorte Roditis vinifiziert wird.

Bei der Vinifizierung wird die Methode der vorfermentierenden Extraktion (Skin Contact) angewandt. Dabei werden gezielt geschmackliche Vorläufer extrahiert, die sich sonst bei der nachfolgenden Aromakomposition an der Traubenschale bilden würden. Anschließend folgt das statische Abklären des Mostes und die Einbringung ausgewählter Hefe, die den aromatischen Charakter der Rebsorte hervorbringen. Nach der Fermentierung reift der neue Wein drei Monate im Eichenfaß, wodurch der Petra von Kir-Yianni sein Volumen und Komplexität erfährt.

Der Petra von Kir-Yianni führt zu einem gelb funkelnenden Wein, der von grünlichen Schimmern getragen ist. Dieser frische Weißwein offenbart sein Zitrus-Aroma mit deutlichen Spuren von Lemone. Der Petra zeigt sich mit einem spritzigen Säuregehalt, und führt zu einem erfrischenden Abgang.

Der Petra von Kir-Yianni ist eine ideale Begleitung zu hellem Fleisch und Meeresfrüchten, und harmoniert besonders mit mildem Käse.

Jahrgang:2006
ph-Wert:3,31
Zuckeranteil:2,0 g/L
Säuregehalt:5,20 g/L
Alkoholgehalt:12,3%
Serviertemperatur:10 °C bis 12 °C

