



WEINVERSAND-AUS-GRIECHENLAND.de



BOUTARI

QUALITY OF LIFE

Weingut: Boutari, Naoussa Estate
Rotwein: **Rosé Demisec Boutari**

Der Rosé Demisec 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 mitteltrockene Roséwein Rosé Demisec 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 gedeiht der Rosé Demisec Boutari zu einem erfrischenden Wein, der zu 100% aus der autochthonen (griechischen) Rebsorte Xinomavro vinifiziert wird.

Die Ernte der Xinomavro-Trauben wird in der ersten Oktoberhälfte von Hand durchgeführt. Der Rosé Demisec von Boutari wird 15 bis 20 Tage lang bei 18 °C mit ausgesuchter Hefe fermentiert, wobei die Schale für zwölf bis 20 Stunden mit dem Most verbleibt. Nach der Fermentierung erfolgt eine drei- bis viermonatige Reifung im Edeltank.

Der Rosé Demisec von Boutari zeigt sich in brilliantem Pink. Dieser mitteltrockene Roséwein offenbart ein intensives Bouquet, das von Kirsche, Rose und Veilchen getragen ist. Das fruchtige Aroma eröffnet Spuren von Pfirsich und Birne. Der Rosé Demisec von Boutari ist ein jugendlicher Wein, der zwischen dem Geschmack süßer Aprikose und spritziger Säure eine harmonische Balance herstellt, und auf erfrischende Weise zu einem belebenden Abgang führt. Das Reifepotenzial dieses Weines liegt bei ein bis zwei Jahren.

Der Rosé Demisec von Boutari ist eine ideale Begleitung zu milden Vorspeisen und leichtem Käse, und harmoniert besonders mit Zuckermelone und Pistazieneiscreme.

Jahrgang:2006
ph-Wert:3,43
Zuckeranteil:17,50 g/L
Säuregehalt:5,80 g/L
Alkoholgehalt:12,6%
Serviertemperatur:10 °C bis 12 °C

