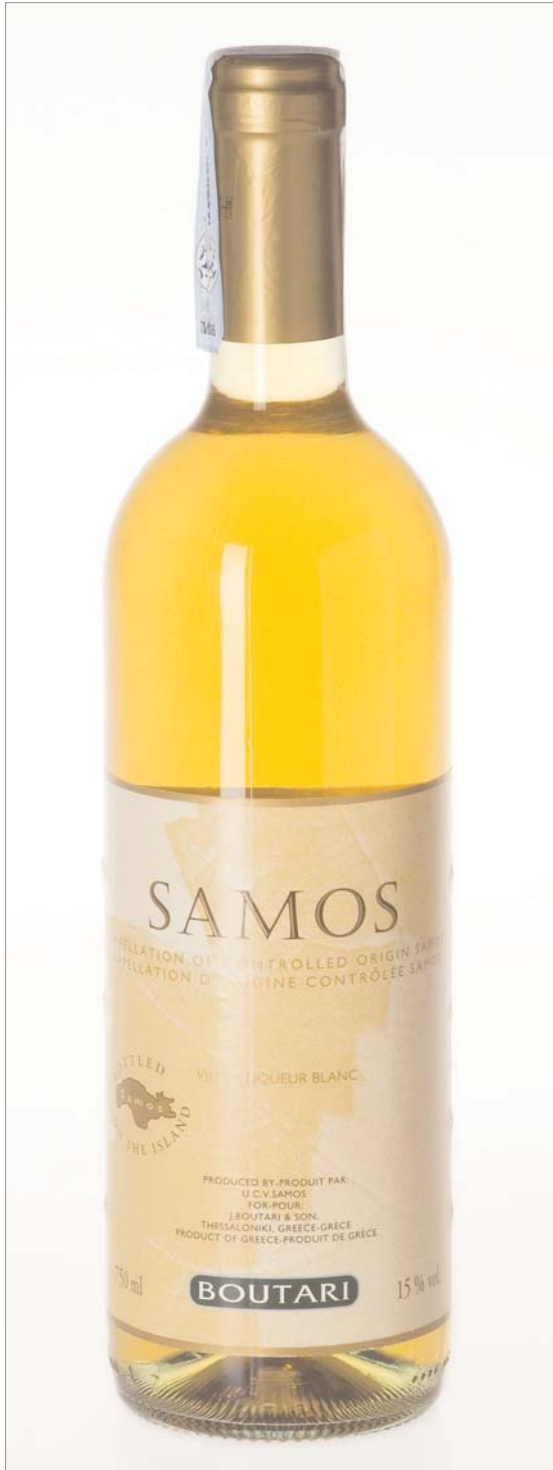




WEINVERSAND-AUS-GRIECHENLAND.de



BOUTARI

QUALITY OF LIFE

Weingut: Cambas, Weinberg auf Samos
Dessert-Wein: **Samos**

Der Dessert-Wein Cambas Samos wird in der Ost-Agäis auf der gleichnamigen Insel hergestellt. Die Weinberge auf Samos erstrecken sich von der Küste bis auf eine Höhe von 800 Metern, wobei die qualitativ höherwertigen Lagen nach Nordost ausgerichtet sind, und auf eine Höhe von 400 bis 600 Metern liegen. Das Klima auf Samos ist klassisch mediterran mit mittelmäßig warmen Sommern und milden Wintern, wobei die Durchschnittstemperatur im Sommer 30 °C nicht übersteigt, und im Winter nicht unter 8 °C fällt. Der besonders hohe Sonnenindikator dieser Region, kombiniert mit Niederschlag, der von September bis April bei 100 mm liegt, prädestinieren die Insel Samos zur Herstellung hervorragender Weine.

Auf der Insel Samos reift der Cambas Samos zu einem traditionell hochwertigen Dessert-Wein, der zu 100% aus der Rebsorte Weißer Muskat vinifiziert wird. Die von Hand gelesene Ernte wird in der zweiten August- und ersten Septemberhälfte durchgeführt. Der Cambas Samos wird auf klassische Weise für drei bis fünf Tage bei einer Temperatur von 18 °C bis 20 °C fermentiert.

Der Cambas Samos offenbart sich heufarben in kräftigem Gelb, das golden schimmert. Dieser süsse Dessert-Wein enthüllt ein blumiges Aroma, das charakteristisch für den Weißen Muskat ist. Der frische Geschmack des Cambas Samos ist getragen von Spuren aus Karamell und Honig. Dieser körperreiche Dessert-Wein zeigt sich abgerundet mit ausgewogener Balance, die zu einem lang anhaltenden Abgang führt.

Der Cambas Samos ist eine ideale Begleitung von Desserts und mildem Käse, und harmoniert besonders mit Früchten und Nüssen.

Jahrgang: na
ph-Wert: 3,560
Zuckeranteil: 204,0 g/L
Säuregehalt: 4,050 g/L
Alkoholgehalt: 15,4%
Serviertemperatur: 8 °C

