

Monemvasia

Monemvasios rot

Griechenland

Rot

Weine aus Griechenland

... wenn Götter Gläser küssen.

Erzeuger	Weinkellerei Monemvasia
Typ	Rotwein
Rebsorte	90% Agiorgitiko, 10% Mavroudi
Qualitätsstufe	Landwein
Ursprungsland	Griechenland
Weinbauregion	Pelopones
Lage	Velies bei Monemvasia (100 m ü. N.N.)
Produktion	46.973 Flaschen
Analyse	Alkohol: 13% vol, Säure: 4,6 g/l, Restzucker: 2 g/l
Inhalt	0,75 l
Barrique	12 Monate in Eichenfässern



Hintergrund-Information:

Die Weinkellerei Monemvasia ist ein aufstrebendes Unternehmen südöstlich von Sparta in der Region der byzantinischen Festungsstadt Monemvasia, die im Mittelalter u. a. wegen ihres Malvasia-Weines berühmt war. Vom Beginn des 12. Jahrhunderts an regierte der Malvasia-Wein die europäische Welt. Er wird immer noch in Italien, Spanien, Portugal, Madeira und sogar Kalifornien produziert – und jetzt wieder an seinem eigentlichen Geburtsort: Monemvasia.

Das Weingut Monemvasia wurde 1997 von Georgios Tsibildis zusammen mit K. Maroulakos und I. Trihilis gegründet und nach dem gleichnamigen Ort auf dem Peloponnes benannt. Diese Initiative war Teil eines großen Geschäftsplans mit einer klaren Zielsetzung: Die Wiederbelebung des Malvasia Weines an seinem Geburtsplatz. Er umfasste eine Reihe von Aktivitäten, angefangen von historischen Untersuchungen, über die Suche nach geeigneten Rebstöcken, den Weinanbau sowie schließlich die Herstellung des Weines.

Die Weinkellerei Monemvasia begann als eine Forschungs-Stiftung innerhalb des EECPAVE-Programms, das von VITRO und ETHIAGE betrieben wurde mit Unterstützung der Landwirtschaftlichen Universitäten von Athen und Thessaloniki. Es betraf die Erforschung und Entwicklung der vielen Traubensorten, die zur Produktion der Malvasia-Weine gehören. Die Gesellschaft verlegte sich dann auf die experimentelle Herstellung der Weine aus den zuvor genau bestimmten lokalen Weinsorten. Die Suche nach dem originalen Wein setzt sich fort. Monemvasia hat eine gut ausgerüstete Weinkellerei gebaut, die Trauben der Region verarbeitet und Weine produziert, von denen einige biologisch hergestellt sind, wie z. B. auch Monemvasios.

Die Monemvasia Weinkellerei fährt inzwischen fort, die ersten Weinberge in Privatbesitz mit lokalen Traubensorten anzulegen und hat nun die Rebstöcke in einem größeren Gebiet verbreitet. Auf ca. 100 ha stehen die Rebsorten Roditis, Moschofilero, Kidonitsa, Asprouda, Thrapsa, Petroulianos, Agiorgitiko, Mandilari, Mavraki, Mavroudi und Cabernet Sauvignon.

Ausbau:

Verlesene Trauben werden von den Stielen befreit und gepresst. Dem Most werden ausgewählte Kulturen von Trockenaktiv-Hefe zugesetzt. Farbbildung bei 28°C. Der Prozess wird so weit wie möglich hinausgezögert, um der ausgereiften Agiorgitiko-Traube die Möglichkeit zu geben, ihren kraftvollen Charakter voll zu entfalten. Malonsäure-Gärung hat stattgefunden. Der neue Wein reift schließlich ein Jahr lang in Eichenfässern.

Trinkempfehlung:

Zu rotem Fleisch, Wild, Gerichten mit roten Saucen, Käse.
Trinktemperatur: 16° - 18°C

Weinbeschreibung:

Agiorgitiko und Mavroudi werden in den Weinbergen in den Hügeln um Velies angebaut. Agiorgitiko ist eine der ganz besonderen roten Rebsorten Griechenlands. Sie sorgt für den hohen Alkoholgehalt, gute Säure, reiche Farbgebung und gute reife Tannine. Die für Agiorgitiko typischen Düfte sind die der roten Früchte wie Kirsche und Stachelbeere. Monemvasios ist eine Cuvee aus typischem Agiorgitiko mit Mavroudi. Mavroudi erhöht bedeutend den fruchtigen Duft von Agiorgitiko und macht ihn frischer. Die Lagerung in Eichenfässern verleiht dem Wein das Aroma von Vanille und einen zarten Holzduft.

Der Wein hat eine tief rubinrote Farbe, den Duft von Kirsche, Stachelbeere, Mokka und Kaffee, Vanille, Nuss und Eiche. Er besitzt einen ausgewogenen Charakter, volle reife Tannine und hat einen lang anhaltenden Nachgeschmack.

Weinbeschreibung "mit Seele" (A.W.):

In der Nase: Kirschen und der Duft von frischem Kaffee sowie etwas Schokolade.

Im Mund: Feinfruchtig, mit festem Gerippe, betritt dieser Wein hoch erhobenen Hauptes den Gaumen. Schon von Anfang an seine mächtige Struktur zeigend, schlendert er dabei feinst dosiert durch den Gaumen. Wir spüren sofort, dass wir es mit dem besten Wein der Monemvasia-Kellerei zu tun haben. Er wird durch die außergewöhnliche Pflege, die er erfahren hat, zum feinsten Erlebnis. Am Dom spüren wir Kirschen, etwas Bitterschokolade, gebrannte Mandeln, zarte Mokkatöne. Der Wein ist der perfekte Begleiter von gegrilltem Rind (die französische Grill-Art liebt er am meisten). Ich freue mich, dass wir es mit autochtonen Rebsorten zu tun haben, die uns jenseits von Cabernet und Merlot neue Geschmacksnuancen zeigen. Ein perfekter Wein für unser Wein-Abo, der uns die Chance gibt, in diesem Fern-Kurs das ganze Geschmacksspektrum der Weinwelt aufzuzeigen.

