Moraitis Amphora BIO PDO Weisswein

Herkunft: Insel Paros | Rebsorte: Monemvasia | Passt zu: Lamm, Fleisch, Pasta



Dieser Wein hat eine aussergewoehnliche Balance zwischen Frucht, Mineralitaet und Tanninen, vollmundig, komplex und mineralisch.
Der Moraitis Amphora White PDO ist ein einzigartiger Weisswein, der in der Region Paros in Griechenland hergestellt wird. Er zeichnet sich durch die traditionelle Gaerung in Amphoren (Tonkruege) aus, eine Technik, die dem Wein besondere Komplexitaet und Struktur verleiht. Der Wein traegt die geschuetzte Ursprungsbezeichnung (PDO) und spiegelt die Traditionen und das Terroir der Insel Paros wider.
Der Wein hat eine goldgelbe bis leicht bernsteinfarbene Toenung, die auf seine Reifung und die Verwendung von Amphoren bei der Gaerung hinweist. Diese Farbe ist typisch fuer Weine, die mit minimalem Eingriff und auf natuerliche Weise hergestellt werden.

Der Moraitis Amphora White BIO bietet ein komplexes und vielschichtiges Bouquet, das sowohl fruchtige als auch erdige Noten vereint:
- Reife Zitrusfruechte wie Orangenschalen und Zitrone,
- Gelbe Fruechte wie Pfirsich, Aprikose und getrocknete Fruechte,
- Florale Aromen von weissen Blueten und Akazien,
- Erdige und mineralische Noten, die von der Gaerung in Amphoren und dem besonderen Terroir von Paros stammen,
- Subtile Anklaenge von Honig, Wachs und leichten Gewuerznoten wie Ingwer und Zimt.

Am Gaumen zeigt sich der Amphora White:
- Vollmundig und intensiv, mit einer reichhaltigen Textur,
- Fruchtige Aromen von reifen Zitrusfruechten und gelben Steinfruechten dominieren,
- Die natuerliche Mineralitaet ist spuerbar und verleiht dem Wein eine lebendige Frische,
- Dezente Tannine, die von der Amphoren-Gaerung stammen, geben dem Wein Struktur und Tiefe,
- Ein langer, ausgewogener Abgang, der sowohl fruchtige als auch leicht wuerzige Noten traegt.

Dieser Wein hat eine aussergewoehnliche Balance zwischen Frucht, Mineralitaet und Tanninen. Die Verwendung von Amphoren bei der Gaerung gibt ihm eine zusaetzliche Komplexitaet, die es ermoeglicht, den Wein ueber mehrere Jahre zu lagern und zu geniessen. Mit der Zeit entwickelt er eine noch groessere Tiefe und Eleganz.

Der Moraitis Amphora White PDO passt hervorragend zu anspruchsvollen Gerichten:

- Gereifter Kaese und Weichkaese,
- Fischgerichte mit intensiven Aromen, wie gegrillter Fisch oder Fisch in Weissweinsauce,
- Gefluegel und Schweinefleisch in cremigen Saucen oder mit mediterranen Kraeutern,
- Vegetarische Gerichte mit Wurzelgemuese oder Pilzen.

Die Gaerung in Amphoren ist eine uralte Technik, die von Moraitis wiederbelebt wurde, um Weine zu schaffen, die die Tradition und das natuerliche Terroir von Paros hervorheben.
Der Moraitis Amphora ist ein Orange-Wein, der jedoch in der Amphore gekeltert wurde. Hier ein Video ueber die Herstellung eines Orange-Weines.

enthaelt Sulfite

Preis: CHF 49.00

Vertrieb:
griechisch-fein.ch
webberry gmbh
Thomas Wollenmann
Horwerstrasse 38
CH-6005 Luzern
Tel. +41 41 260 05 26