



## 2022 Rose "14-18h" (Agiorgitiko) - Gaia Estate

Ein Rosé der sofort Eindrücke hinterlässt- mit der lebendigen Farbe und auch einem schönen fruchtigen Aroma.

Agiorgitiko grapes from the upland vineyards of Asprokambos of Nemea, at an altitude of 800m, are gathered, crushed and kept in chilled tanks for 14 to 18 hours at 10°C. The white must stays in contact with its grape skins developing its superb rosé colour and characteristic aroma of this multifaceted variety. particularly attractive deep rosé color, a fruity aroma with strong hints of cherry and gooseberry, typical of Agiorgitiko, and light, refreshing flavours characterize the wine. Enjoy it with salt-baked foods, white meat, pizza without garlic, and cold plates. It is particularly charming when combined with Chinese and Southeast Asian dishes. As most rosé wines, it demands white codes of conduct and is best served at around 8-10°C



### Gaia Estate

Gaia Estate wurde 1994 von dem führenden Önologen Yiannis Paraskevopoulos und dem Agronom Leon Karatsalos auf dem Peloponnes in Koutsis, in der Nähe der Stadt Nemea, auf ca. 650m Seehöhe, mit einem wunderbaren Blick auf den Korinthischen Golf, gegründet. Dieses Unternehmen gehört zu den Weintitanen der griechischen Weinszene. 1996 wurde das Weingut, welches im Übrigen auch Anbauflächen auf Santorin besitzt, mit insgesamt etwa 7ha Weinanbaufläche und einem Gesamtertrag von 3.000hl fertiggestellt. Wesentlichste Rebsorte ist der Agiorgitiko, der im „Gaia Estate“, dem Flaggschiff des Weingutes, seine intensivste Ausformung findet.

### GRIECHENLAND

#### Griechenland (Diverse)

Das heutige Griechenland präsentiert sich als aufstrebende, dynamische und moderne Weinbaunation.

Von den 150.000 Hektar Anbaufläche dient nur etwa die Hälfte der Weinerzeugung, der Rest entfällt auf den Rosinen- und Tafeltraubenanbau. Durch den EU-Beitritt und die damit verbundenen finanziellen Mittel wurden neue Konzepte und ein neues, übersichtliches und klares Qualitätssystem entwickelt, das sich am französischen orientiert.

Griechenland hat trotz seines stark maritimen Charakters einen sehr hohen Gebirgsanteil.

Der Boden aus Kalk, Granit und Vulkangestein und das in den Weingebieten vorherrschende mediterrane Klima mit kurzen feucht-milden Wintern und trocken-heißen Sommern wirken sich günstig auf den Weinbau aus.

Die wohl bekanntesten und besten Anbauzonen Griechenlands sind Nemea (Peloponnes), Naoussa (Makedonien) und Rapsani (Thessalien) für Rotweine, Patras und Mantinia (beide Peloponnes) und Santorin für Weißweine sowie Samos für Likörweine und Süßweine. Dazu kommen Weinanbaugebiete wie Goumenissa, Amynteon und Côtes de Meliton / Chalkidiki (Makedonien) und Kreta mit mehreren Appellationen, z. B. Archanes oder Peza, sowie die Ionischen Inseln mit Kefalonia.

Es gibt rund 300 verschiedene, autochthone Rebsorten, ausländische werden zunehmend kultiviert.

Ein Grund für den Erfolg des griechischen Weines: Alteingesessene Rebsorten wie Xinomavro oder Agiorgitiko werden gekonnt mit internationalen Modesorten wie Cabernet Sauvignon kombiniert, autochthone Rebsorten werden wieder entdeckt (z.B. Malagousia, Zakynthino, Lagorathi) bzw. erfahren durch die moderne Kellertechnik endlich den Erfolg, der ihnen gebührt (z. B. Assyrtiko, Griechenland)

Rund 60% der erzeugten Weine sind alkoholstarke Weißweine, über 90% davon werden trocken hergestellt.