



Assyrtiko Wild Ferment

Årgång 2017

Art. nr 96264

Pris 199 kr

Storlek 750 ml

Producent Gaia Wines

Ursprung Santorini, Grekland

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Syntetkork

Druvor Assyrtiko

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Privatimport

Karaktär Nyanserad och fruktig med fatkaraktär, frisk syra och inslag av mogen citrus, gula plommon, mineral, vita blommor och nougat.

Tillverkning Druvorna macererar under 12 timmar vid 10 grader celsius varefter delar av musten jäser på små 1000 liter stora ståltankar och resten på 225 l stora fat av amerikansk och fransk ek samt acacia. Temperaturen tillåts sedan att stiga av sig själv utan yttre påverkan och den jäststam som överlever är den som styr jäsningen vilket innebär att något unikt händer i varje liten tank och fat. Efter avslutad jäsning väljer man ut de enbart de tankar och fat som ger rätt profil av Assyrtiko av högsta kvalitet.

Passar till Njut med grillade fisk och skaldjur eller rätter av fågel och ljust kött.



Om producenten

Gaia Wines grundades 1994 av Yiannis Paraskevopoulos och Leon Karatsalos. De äger två vinerier, ett i Nemea och ett på vulkanön Santorini. Vineriet i Santorini är en ombyggd tomatfabrik från tidigt 1900-tal som ligger längs med stranden på östkusten. Gaia använder sig framförallt av inhemska druvsorter och deras ambition är att visa upp den kvalitet dessa druvor kan åstadkomma.

De blygsamma 9 800 liter viner som producerades av första årgången 1994 har idag vuxit till 350 000, men utan att göra den minsta avkall på kvaliteten. Det är lätt att se varför Gaia ofta nämns som en av de främsta representanterna för grekiska viner idag.