

WEINWISSE

27. September N° 09i/2010

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

www.weinwisseur.com

Dionysos' Erben

Weine aus Griechenland wurden in der Vergangenheit allenfalls als Geheimtipp gehandelt, und auch das nur für ein sehr limitiertes Publikum. In den vergangenen Monaten nun aber haben diese Weine auf internationaler Ebene richtig Wellen geschlagen und sind die vorläufige Spitze einer regelrechten Weinrevolution, die Griechenlands Weinszene in den letzten 5 Jahren durchlaufen hat.

MS. - Die Experimentierfreudigkeit gerade auch der jungen, international ausgebildeten Winzer des Landes ist so hoch wie nie zuvor, und man weiss die jeweiligen Terroirbegebenheiten effektiv in charaktervolle Klasseweine umzusetzen. Dabei helfen natürlich auch die vielen autochthonen Rebsorten des Landes: Rund 200 werden offiziell gelistet, doch «nur» etwa 50 spielen für die international zu vermarktenden Weine eine Rolle. Von diesen besitzt wiederum etwa die Hälfte das Potenzial, Weltklasseweine zu erzeugen, notfalls im Rotwein-Blend mit Sorten wie Cabernet und Syrah.

Durch die Experimentierfreudigkeit der Winzer gibt es mittlerweile einige hochinteressante Cuvées von autochthonen und internationalen Rebsorten, zum Beispiel Assyrtiko/Sauvignon Blanc oder Xinomavro/Syrah. Den meisten Weinen, die zu 100% aus internationalen Rebsorten hergestellt werden, fehlt jedoch oft eine eigene Identität. Eine Ausnahme bilden die Rebsorten von der Rhone; insbesondere die Syrah scheint extrem gut in die griechischen Anbaugelände zu passen.

Insgesamt gibt es momentan circa 800 Weingüter in Griechenland. Rund 10 von diesen sind Mega-Produzenten mit einer Jahresproduktion von weit über 1 Million Flaschen. Desweiteren bestehen schätzungsweise bis zu 60 Weingüter der mittleren Grösse, die zwischen 250 000 und einer halben Million Flaschen herstellen. Die meisten der verbleibenden Produzenten sind kleine Familienbetriebe, die zwischen 15 000 und 50 000 Flaschen produzieren.

Wie auch in Bordeaux und in Burgund und überall in der Welt, so sollte man auch in Griechenland nicht blind jeden Wein kaufen. Für die folgende WeinWisser-Bestenliste (sortiert von Norden nach Süden, abschliessend die Inselweine) wurden in den vergangenen Wochen hunderte von Weinen verkostet, meistens bei den Betrieben vor Ort.

Noch viel mehr griechische Weine finden Sie übrigens auf weinwisseur.com.

PAVLIDIS ESTATE, Drama

Dieses ultramoderne Weingut wurde 1998 in Drama von einem Marmormagnaten gegründet. Der junge Weinmacher Nikos Karatzas ist extrem talentiert und experimentierfreudig.

Bezug: griechischer-weinversand.de

2009 Thema, Pavlidis: Assyrtiko, Sauvignon Blanc. Helles Zitronengelb mit silbernem Schimmer. Sehr offene Aromen von exotischen Früchten wie Mango und Papaya, deutlich dominiert vom Sauvignon Blanc-Anteil. Am Gaumen spielt dann der Assyrtiko auf, verleiht Dichte und Struktur. Die Säure ist frisch, der gelungene Abgang macht Lust auf mehr.

16/20 trinken-2012

2005 Tempranillo, Pavlidis: Sattes Purpur. Beerige Aromen, als ob man Waldbeeren in der Hand zerdrückt, würzig und erdig. Am Gaumen vollmundig, mit kräftigen, integrierten Tanninen. Ein kräftiger Bursche, der jetzt die optimale Trinkreife besitzt.

16/20 trinken-2015

2007 Syrah, Pavlidis: Dichtes, extrem tiefes Rubinrot. Aromen von roten Beeren, Konfitüre, rauchig und würzig. Am Gaumen üppig und opulent, mit kräftigen Tanninen, nachhaltig und lang im Abgang.

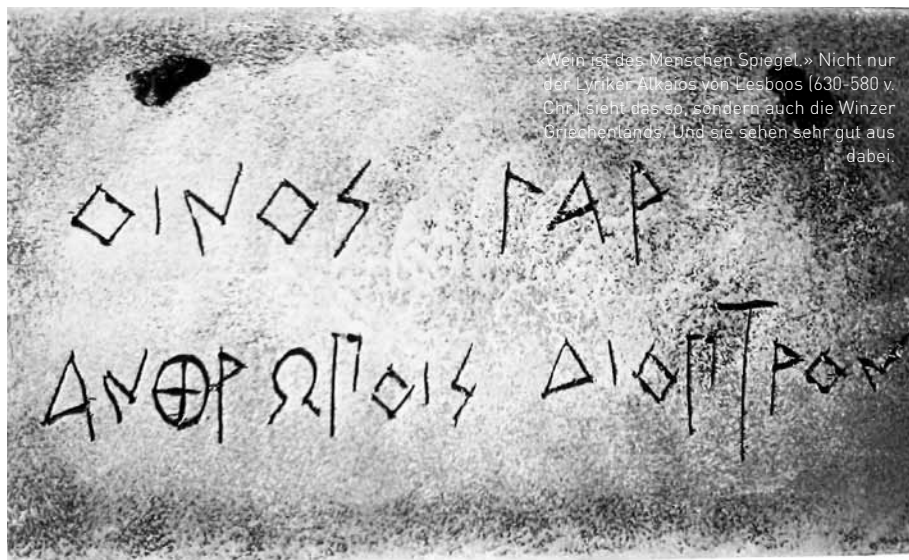
16+/20 2012-2022

WINE ART ESTATE, Drama

Vor circa 15 Jahren begannen 2 Freunde damit, in Drama hobbymässig Weine zu produzieren. Mittlerweile gehören 26 ha zum Weingut.

Bezug, D: symposio.com; Infos: wineart.gr

2008 Techni Alipias, Wine Art Estate: Sauvignon Blanc und Assyrtiko. Helles Weissgelb mit goldenen Reflexen. Aromen von grünen Äpfeln und exotischen Früchten wie Mango und Bananen. Am Gaumen führt der recht hohe Säuregehalt zu einer tollen Frische, welche die multiplen Fruchtschichten hervorheben. Während der Sauvignon Blanc an der Nase deutlich erkennbar war, wird der Gaumen vom Assyrtiko bestimmt. Gelungener Abgang mit angenehmer Länge. (9,80 EUR) 16/20 trinken-2012



«Wein ist das Menschen Spiegel.» Nicht nur der Lyriker Alkaios von Lesbos (630-580 v. Chr.) sieht das so, sondern auch die Winzer Griechenlands. Und sie sehen sehr gut aus dabei.



Manousakis Weinberg

AIDARINI, Goumenissa

Dieses Weingut hat sich in den vergangenen Jahren zu einem der besten Produzenten von Goumenissa entwickelt.

Bezug, D: symposio.com

2007 Goumenissa, Aidarini: 70% Xinomavro, 30% Negoska. Einzellage, 30 Jahre alte Rebstöcke. Mitteltiefes Kirschrot, starke Röstaromen, erdig und würzig, mit Himbeertönen. Fleischiger, satter Gaumen, kernige Tannine, hervorragende Länge. Ein eleganter Wein mit viel Biss. Dürfte gut lagerfähig sein. Exzellente Qualität für kleines Geld. (8,50 EUR) **17/20 2012–2020**

TATSIS, Goumenissa

Ein kleiner Familienbetrieb, der 1997 in Goumenissa etabliert wurde. Die Weinberge sind organisch zertifiziert.

Bezug: ktimatatsis.gr

2007 Goumenissa, Tatsis: Xinomavro, Negoska. Mitteltiefes Kirschrot mit hellem Rand. Aromen von Pflaumen, roten Früchten und gerösteten Nüssen, erdig und vegetal. Vollmundig am Gaumen, fleischig, geschmeidig, mit ganz leichter Restsüße, konzentrierte Tannine, sehr gut strukturiert und extrem lagerfähig. **17/20 2012–2022**

2007 Angel's Peak Red, Tatsis: Xinomavro, Negoska, Merlot, Cabernet Sauvignon. Tiefes Purpur mit aufhellendem Rand. Süßliche Kirscharomen, dazu leicht vegetale Aromen von Tomatenstauden. Am Gaumen elegant, mit kräftigen, aber samtigen Tanninen, gute Säure, immer kräftiger werdend. Intensiver, langer Nachhall. Ein kräftiger Bursche, der mit Zeit zum eleganten Gentleman heranwachsen wird. **16+/20 2010–2020**

ALPHA ESTATE, Amyndeon

Das Alpha Estate aus Amyndeon im Norden des Landes hat sich innerhalb von wenigen Jahren als shooting star auch ausserhalb Griechenlands etabliert.

Bezug, CH: kantos.ch, deligusto.ch; D: symposio.com, wein-etc.de, griechischer-weinversand.de

2006 Alpha Estate: Xinomavro, Syrah, Merlot, unfiltriert. Mitteltiefes Granat-Purpur mit deutlich violetter Schimmer. Dichtes, würziges Bouquet, Maul – und Johannisbeeren, dazu ein Hauch von Tabaknoten und Waldboden. Am Gaumen pure Eleganz, feine Tannine mit gut unterstützender Säure. Johannisbeerextrakt, ähnlich wie frisch zubereitete, ungesüsste Johannisbeermarmelade. (44,30 CHF; 23 EUR) **17/20 trinken-2015**

2006 Syrah, Alpha Estate: Tiefes und dichtes Purpur mit lila Reflexen. Diskretes, aber tiefes Bouquet, Gewürznoten, pfeffrig, mit einer gewaltigen Fruchtladung, Brombeergelée. Eleganter Gaumen mit durchdringenden Tanninen, eine wunderbare Integration von schwarzen Früchten und gemahlene Gewürzen, dazu gesellen sich mediterrane Kräuterbüsche. Das Finale ist lang, der Nachhall kraftvoll. **16/20 trinken-2015**

2006 Pinot Noir, Alpha Estate: Mitteltiefes, strahlendes Granat-Purpur mit violetter Rand. Zunächst verschlossen, dann Aromen von schwarzen Kirschen, Trüffel und dezenten Waldbodennoten, feminin. Am Gaumen füllig und reich, tolles Kirschbouquet, seidige Struktur mit Reserven im Finale. Ein Wein mit Potenzial. **16/20 trinken-2015**

2006 Xinomavro, Alpha Estate: Unfiltriert. Mitteltiefes Rubin-Purpur. Tolles Bouquet von Holunder, erdig und mineralisch, mit Röstnoten, Torf und Waldboden.

den. Kräftig und voll am Gaumen, mit beerigen Noten, kompakt, mit runder Tanninstruktur und einer Säure, die einen extra Kick verursacht. Facettenreicher und lagerungsfähiger Wein. (41,50 CHF; 19,50 EUR) **17/20 2011–2021**

THIMIOPOULOS, Naoussa

In diesem kleinen Familienweingut aus dem Dorf Trilofos, Naoussa, wird ein Xinomavro im modernen Stil hergestellt. Die Jahresproduktion beträgt momentan circa 20000 Flaschen.

2006 Ghi kai Uranos, Thimiopoulos: Xinomavro. Schimmerndes Himbeerrot mit rosa Glanz am Rand. Elegant konzentriertes Bouquet, Brombeerstauden, frische Tomaten, schwarze Oliven, frisch aufgewühlte Erde, faszinierende Terroiraromen. Fülliger Gaumen mit nahezu endlosen Fruchtexplosionen. Die Säure harmonisiert perfekt, das langanhaltende Finale reicht von ungesüsster Himbeermarmelade bis zu sonnengetrockneten Tomaten, dazu gesellt sich eine Erdigkeit, die dem Wein eine zusätzliche Dimension verleiht. Kräftige Tannine unterstützen das fantastische Potenzial **17+/20 2011–2021**

DALAMARAS WINERY, Naoussa

Dieses Weingut wurde bereits 1840 gegründet und wird seitdem von Generation zu Generation weitergegeben. Die knapp 5 Hektar Reben werden biologisch bearbeitet.

Bezug: dalamarawinery.gr

2006 Paliokalias Naoussa, Dalamara: Xinomavro. Zartes Erdbeerrot mit hellen Reflexen. Leicht verschlossenes Bouquet, dieser Wein braucht Zeit zum Atmen. Dörrpflaumen, grüne Oliven und schwarze Trüffel, dazu vegetabile und würzige Aromen. Kompakt, mit leichter Süße am Gaumen, reife kräftige Tannine, betörend. Die warmen Fruchtaromen fusionieren mit Dörrfrucht, das Finale erstreckt sich über Minuten hinweg. Extrem harmonisch, zarter Schmelz mit prachtvoller Eleganz. Ein griechischer Chambolle-Musigny! **17+/20 2011–2021**

ARGATÍA WINERY, Naoussa

Das kleine Weingut in Rodochori (Naoussa) wurde im Jahr 2000 von den Weinbauwissenschaftlern Panagiotis Georgiadis und Dr. Haroula Spinthiropoulou (die auch das Buch «Grapevine varieties of Greece» verfasst hat) gegründet. Die Xinomavro-Weine des Hauses, das fundierte Weinkompetenz mit reichlich Erfahrung und Passion mischt, zählen mit zu den besten der gesamten Region.

Bezug: argatia.gr

DIONYSOS' ERBEN

2007 Xinomavro, Argatía: Mazedonischer Regionalwein. Tiefes dunkles Purpur. Tolle Tomaten- und wilde Kirscharomen. Explosiv am Gaumen, extrem konzentriert, mit kraftvollen Tanninen. Die Länge schlägt viele andere Weine, man ist geradezu betäubt von der Intensität. Der Wein sollte mindestens 5 Jahre liegen. (16 € vor Ort) **17/20 2012–2032**

KIR-YANNI, Naoussa

Dieses mittelgrosse Familienweingut in Yiannakohori, Naoussa, produziert Flaschenweine seit 1997, doch die ersten 40 ha Rotweinreben hatte Weinmacher Yianis Boutari (seit Mitte der 1960er Jahren einer der grossen Figuren des griechischen Weines und bis zu Beginn der 1990er Jahre Önologe bei Boutari) bereits 1970 in den östlichen Ausläufern des Vermion-Berges gepflanzt; 1985 kamen 20 ha Weissweinreben in den westlichen Hochlagen hinzu. In beiden Orten stehen griechische und internationale Sorten in schöner Eintracht nebeneinander. Die Weine sind reichhaltig, aber auch ausgewogen und fein; der kräftige Körper im Verbund mit der angenehmen Säure- und Tanninstruktur verleiht ihnen ein sehr gutes Alterungspotenzial. In den letzten Jahren haben die Weine des Kir-Yanni Estate zahlreiche nationale und bedeutende internationale Preise gewonnen, u.a. Silber und Bronze bei den Decanter World Wine Awards, Bronze bei der Int. Wine & Spirit Competition und Silber bei Mundus Vini.

Bezug, CH: pacor.ch, D: linke-weine.de; symposio.com

2008 Paranga, Kir-Yianni: Xinomavro, Merlot, Syrah. Sattes, mitteltiefes, schwarzkirschartiges Rot mit purpurnem Schimmer. Von süsser Frucht geprägtes Bouquet mit Zedernnoten und vegetalem Unterton. Mittlere Tiefe am Gaumen, weicher Extrakt von süssen Kirschen, sanfte, gut integrierte Tannine, leicht und elegant wie eine Balletttänzerin. Ein dezenter Wein, der Spass macht. (ca. 9 EUR)

16+/20 2010–2015

2006 Ramnista, Kir-Yianni: Xinomavro. Mitteltiefes Rubinrot mit lila Rand. Kräftige Aromen von Kirschen, schwarzen Beeren und edlen Hölzern. Fest und fleischig am Gaumen, muskulös, mit noch leicht rauen Tanninen, reichlich würziger und langer Nachklang. Der Wein hat Zukunft und sollte noch einige Jahre lagerungsfähig sein. (ca. 14 EUR) **16/20 trinken–2015**

2006 Dyo Elies, Kir-Yianni: Syrah, Merlot, Xinomavro. Tiefes, dichtes Brombeerrot, sehr intensiv. Reiche Aromen von schwarzen Beeren, dunklen Hölzern, erdig und rauchig. Vollmundiger Gaumen mit toller Johannisbeersensenz, breitet sich mächtig aus. Die

Tannine sind kräftig und wirken jung, fügen sich aber geschmeidig ein. Ein sehr eleganter Wein. (18 EUR) **17/20 2011–2021**

2006 Diaporos, Kir-Yianni: 90% Xinomavro, 10% Syrah. Dunkles Rubin. Pfeffrige und exotische Gewürznoten, komplex, rote Früchte, Vanille, rauchig. Am Gaumen füllig, mit kräftigen und leicht rauen Tanninen, gut strukturiert. Langer, nachhaltiger Abgang. (26,50 EUR)

17/20 2011–2021

BOUTARI, Naoussa

Das Weingut wurde 1879 gegründet und ist einer der grössten Produzenten Griechenlands.

Bezug: griechischer-weinversand.de

2003 Grande Reserve, Boutari: Xinomavro. Mittleres Himbeerrot mit aufhellendem Rand. Verführerisch elegantes Bouquet von Himbeeren, Waldboden und zarten Gewürznoten. Am Gaumen samtig, mittelfeine Tannine, gute Säure. Gut gebauter Körper, gelungenes Finale mit langem Nachhall. (11,30 EUR)

16/20 2010–2015

ELINOS, Naoussa

Ein neues, kleines Bioweingut aus Veria im Norden Griechenlands, das vielversprechende Ansätze zeigt.

Bezug: elinos.gr

2007 Naoussa Xinomavro, Elinos: Fast ▶

Griechenlands edelsten Rebsorten

Assyrtiko wird mittlerweile in ganz Griechenland angebaut, die wahre Heimat ist jedoch die Insel Santorini. Die Weissweine sind unverkennbare Terroirweine, mit einer mineralischen Dimension, die ihresgleichen sucht. Die Weine sind vollmundig und oft knochentrocken, haben salzige Nuancen und ein langjähriges Lagerpotenzial.

Malagousia wird in verschiedenen Regionen angebaut. Diese fast ausgestorbene Rebsorte wurde Mitte der 1970er Jahre gerettet, die ersten Weissweine kamen Anfang der 90er auf den Markt. Die Weine sind kräftig und aromatisch, mit viel Primärfrüchtnoten von reifen Pfirsichen und Nuancen von frischem grünem Pfeffer.

Moschofilero ist eine rosafarbene Traube, aus der Weissweine gekeltert werden. Sie wächst auf dem Peloponnes und auf den ionischen Inseln. In Mantinia (Peloponnes) werden aus diesen Trauben einzigartige Weine produziert. Die Weinberge befinden sich meist auf einer Höhe von über 500 Metern, das Klima ist dort merklich kühler. Die Weine sind frisch und hocharomatisch mit Aromen von Zitrusfrüchten.

Robola wird auf der Insel Kefalonia angebaut, dort befindet sich ein einzigartiges Terroir. Die Weissweine sind unverkennbar mineralisch und haben delikate Zitrusaromen. Sie sind sehr elegant, zugleich aber kräftig strukturiert und komplex.

Roditis wird nahezu überall auf dem Festland angebaut und ist eine der ältesten Rebsorten Griechenlands. Die Weissweine haben Aromen von reifen Melonen und weisen eine dichte Struktur auf.

Agiorgitiko wird in Attika und Teilen des Peloponnes kultiviert. Die besten Rotweine kommen aus Nemea (Peloponnes). Es gibt kaum einen Weintrinker, dem diese Rebsorte nicht sofort zusagt. Die Farbe ist tief, Aromen von Kirschen und süssen Gewürzen sind immer dominant. Aus dieser Rebsorte können Weine in unterschiedlichen Stilen produziert werden, von frischen „nouveau“ Weinen bis hin zu konzentrierten, tanninreichen Weinen, die bis zu 10 Jahren lagern gelagert werden können.

Mavrodaphne wird traditionell im Nordwesten des Peloponnes und auf den ionischen Inseln angebaut. Bekannt ist diese Rebsorte für süsse Rotweine. Mittlerweile werden allerdings einige spannende trockene Rotweine hergestellt. Die leicht süsslichen Dörrpflaumenaromen verleihen diesen Weinen einen besonderen Reiz. Das Lagerungspotenzial ist nicht zu unterschätzen.

Xinomavro wird im Norden des griechischen Festlands kultiviert. Die Rotweine sind einzigartig und oft durch eine blasse Farbe gekennzeichnet. Die primären Fruchtaromen sind wenig ausgeprägt, man findet stattdessen deutlich vegetale Aromen von reifen Tomaten und Oliven. Diese Weine benötigen ausser viel Luft auch die Aufmerksamkeit des Weintrinkers, der dann aber mit facettenreichen Weinen belohnt wird. Top-Xinomavro Weine können über Dekaden gelagert werden.

DIONYSOS' ERBEN



Christos Kokkalis, Ilia, mit WW-Autor Markus Stolz (re.)



Yiannis Teselepos Domaine Tselepos, Arkadia



Christos Aivalis, Nemea

tiefes Purpur, leicht bräunliche Reflexe am Rand. Offensive Aromen von roten Beeren, Tomatenstauden, Vanille und exotischen Gewürzen. Fleischig und kräftig am Gaumen, prächtige Eleganz. Die Tannine wirken ungestüm, sind aber gut integriert. Die perfekte Säure gibt dem Wein einen Extra-Kick im Finale, das sehr lange anhält. **16+/20 2010–2015**

DIO FILI ESTATE, Kozan

Ein recht neues Weingut, gegründet von zwei Freunden in Kozan, im Norden von Griechenland. 2007 wurden die ersten Weine hergestellt.

Infos (nur auf Griechisch): diofili.gr

2009 Gewürztraminer, Dio Fili: Weissgelb. Zugängliche Aromen von weissen Früchten, Litschis und Pfirsich, dazu gesellt sich eine elegante Würzigkeit. Voll am Gaumen, mit extrem gelungenem Zusammenspiel von Frucht und Säure, sehr elegant, gute Länge. **16/20 2010–2012**

CLAUDIA PAPAYIANNI, Chalkidiki

2003 wurden im Norden von Chalkidiki in einer Höhe von 650 Metern insgesamt 25 ha Reben angepflanzt. Die Weinberge bewirtschaftet die junge Winzerin Claudia Papayianni nach organischen Richtlinien. Vor allem die Weissweine sorgen in Griechenland für Furore.

Bezug: griechischer-weinversand.de, symposio.com

2009 Malagousia, Claudia Papayianni: Weissgelb. Sehr zugängliche exotische weisse Fruchtaromen. Am Gaumen explosiv, mit tollen Fruchtbestandteilen, stimmgiger Säure, aromatisch im Abgang, lange anhaltend. **16/20 trinken–2015**

2007 Xinomavro-Syrah-Cabernet Sauvignon, Claudia Papayianni: Mitteltiefe Brombeerfarbe. Rauchig-würziges Bouquet mit Noten von Cassis, Brombeeren,

Zedernholz und Zigarren. Füllig und geschmeidig am Gaumen, mit geschliffenen Tanninen und angenehmer Säure. Im Abgang sehr gelungen, langer Nachhall. (10,50 EUR) **16/20 trinken–2015**

KATOGI & STROFILIA, Metsovo

Das Weingut wurde 1959 gegründet und befindet sich in im Nordwesten des Landes. Hier wurden einst die ersten Cabernet-Sauvignon-Rebstöcke Griechenlands angepflanzt – auf circa 1000 Meter Höhe!

Bezug, CH: thraki.ch; D: griechischer-weinversand.de; symposio.com

2004 Katogi Averoff Red, Katogi & Strofilia: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc. Sattes, leuchtendes Rubin mit bläulichem Ton. Dichtes Bouquet, Waldbeeren, Kirschen, Cassis, Vanille und Kokos. Am Gaumen stilvoll, finessenreich, sehr feine Tannine, schwarze Früchte, seidig und konzentriert. Klingt sehr lange nach. (15 CHF; 13,40 EUR)

16/20 trinken–2015

CHRISTOS KOKKALIS, Ilia

Bisher ist der Apotheker aus Mönchengladbach noch immer der einzige Winzer Griechenlands, der im Ausland Kultstatus genießt. Die Weinberge liegen in Skafidia, Peloponnes.

Bezug, CH: deligusto.ch; D: griechischer-weinversand.de, symposio.com, vinomi.de

2006 Trilogia, Christos Kokkalis: Cabernet Sauvignon. Sehr tiefes und dichtes Rubin, fast schwarz. Aromen von Brombeeren und Cassis, würzig und mineralisch. Am Gaumen vollmundig, elegant, beerig, vielschichtig. Die Tannine sind jung aber mit feinen Zügen, der explosiver Abgang mit sehr langem Nachhall. Ein grosser Wein, der eine lange Lagerzeit

reichlich belohnen wird. (ca. 52 CHF; 30-34 EUR)

18+/20 2011–2026

2006 Syrah, Christos Kokkalis: Schwarz mit Purpur Reflexen, extrem dicht. Würzige Aromen, Kräuter, Waldbeeren, Zartbitterschokolade und Kaffeebohnen, rauchig und erdig. Am Gaumen opulent und geschmeidig trotz kräftiger Tannine. Zu den Waldbeeren gesellen sich deutliche Mokkatöne, der Abgang ist sehr überzeugend, der Nachhall intensiv und lang.

17/20 2011–2021

KTIMA MERCOURI, Ilia

Dieses Weingut im Nordwesten des Peloponnes kann auf über 140 Jahre Geschichte verweisen, lag jedoch lange wie tot und wurde in den 1980er Jahren wiederbelebt. Besonderheit: Es werden seit 1870 italienische Rebsorten angebaut!

Bezug, CH: deligusto.ch, pacor.ch, smryliadis.com; D: griechischer-weinversand.de, wein-bastion.de

2006 Cava, Ktima Mercouri: Refosco und Mavrodaphne. Tiefe Brombeerfarbe mit violetterm Rand. Reifes Bouquet von Heidelbeeren und Zwetschgen, Tabaknoten, saftig. Schmelziger Gaumen, Extrakt von Johannisbeeren, samtig, mit weichen Tanninen, pure Eleganz, tolles Finale. Bei diesem Wein harmoniert alles. (23 EUR)

17/20 2011–2016

2007 Vin de Pays des Letrinon, Ktima Mercouri: Refosco und Mavrodaphne. Mittleres Rubinrot. Tolles Kirschbouquet mit gewisser Süsse, Noten von Schattenschmorellen und roten Pflaumen. Satter Gaumen, der von puren Fruchtönen geprägt ist, Sauerkirschen, kräftiger Körper, feine Tannine, aromatisches Finale mit wunderschön unterlegter Süsse. **16/20 trinken–2015**

2006 Antares, Domaine Mercouri, Ilia: Avgoustiatis und Mourvèdre. Mitteltiefes Kirschrot. Aromen von wilden Blaubeeren, Kirschen, dunklem Holz, erdig und rauchig. Vollmundiger Gaumen mit guter

DIONYSOS' ERBEN



George Pavilos, Palivou Estate, Nemea

Struktur, kerniges Tannin und reife Säure, hervorragender Abgang mit langem Nachhall. Sehr lagerfähig, dürfte sich weiter entwickeln. **17/20 2011–2016**

ANTONOPOULOS VINEYARDS, Patras

Einer der bekannten Namen in Griechenland! Das Weingut befindet sich auf dem westlichen Teil des Peloponnes nahe der Stadt Patras und ist seit 1994 im Besitz der Cousins Yiannis und Nikos Halikias. Es werden rund 75 ha Reben bewirtschaftet.

Bezug, CH: pacor.ch; D: griechischer-weinversand.de

2003 Gerkontoklima Vertzami, Antonopoulos: 100% Vertzami. Extrem tiefes und dichtes Johannisbeerswarz mit lila Rand. Aromen von Cassis, Teeblättern, dunklen Hölzern, Espresso und Trüffel. Kräftig und vollmundig, knackige Tannine und ein recht hoher Säureanteil. Wirkt noch ungestüm, trumpt aber mit seiner ambitionierten Struktur auf. Gelungenes Finale mit leicht bitterem Abgang, sehr langer Nachhall. **17/20 trinken–2015**

2008 Malagousia, Antonopoulos: Weissgelb mit Zitrusreflexen. Dichte Aromen von Litschis, reifen Pfirsichen, frisch gemahlenem grünen Pfeffer. Explosiv am Gaumen, vollmundig, mit enorm konzentrierter Frucht, cremiger Fülle und satter Länge. **17/20 trinken–2015**

PARPAROUSSIS, Patras

Das kleine Familienweingut wurde 1974 gegründet. Parparoussis vereint traditionelle und moderne Arbeitsweisen.

Bezug, D: symposio.com

2004 TAOS, Parparoussis: Mavrodaphne. Extrem tiefes Purpur, fast Schwarz. Bouquet von Trüffel, getrockneten Feigen, Dörripflaumen und Teeblättern. Sehr samtig am Gaumen, pure Eleganz. Alle Aromen breiten sich gleichmässig aus und



Junge Reben in einem alten Land: Manousakis Wnery, Kreta

animieren die Geschmackssinne. Die Tannine sind geschliffen, weich und zugleich präsent, der Abgang könnte kaum harmonischer sein. **17/20 trinken–2020**

TETRAMYTHOS, Aegialia

Das Weingut befindet sich im nördlichen Teil des Peloponnes, die Weinberge zählen mit zu den höchstgelegenen Griechenlands und werden organisch kultiviert.

Bezug, D: zachvin.com, A: alexandros.at

2009 Milia, Tetratmythos: Sauvignon Blanc. Mitteltiefes Strohgelb. Sehr offene und konzentrierte Aromen von reifen tropischen Früchten und Stachelbeere, rauchig, mit buttrigen Untertönen. Am Gaumen cremig und reich mit ausgewogenen Säureanteil, gute Länge. **16/20 trinken–2012**

2009 Malagousia, Tetramythos: Helles Silber mit goldenen Schimmer. Offene Aromen von Birnen, Aprikosen und grünem Pfeffer. Extrem fruchtig und frisch am Gaumen, mit spritziger Säure. Vollmundiger, extraktreicher Weisswein mit guter Länge. **16/20 trinken–2014**

DOMAINE MEGA SPILEO, Aigio

Im Norden des Peloponnes befindet sich dieses spektakuläre Weingut, welches einige extrem konzentrierte, aber genauso elegante, fruchtbetonte Weine herstellt.

2005 Mavrodaphne/Black of Kalavryta, Mega Spileo: Tiefes Purpur. Sehr offene Aromen von reifen Pflaumen, Feigen und Himbeeren, dazu Schokolade und Vanille. Am Gaumen extrem elegant, konzentrierte Frucht, rund, schön eingebundene feine Tannine, Säure gibt Rückgrad. Ein tolles, lang anhaltendes Finale mit intensiven Fruchtnoten. **16+/20 2010–2015**

2005 Cabernet Sauvignon, Mega Spileo: Tiefes Schwarzkirsch. Aromen von Waldbeeren, frische Pilze und schwarzen Trüffel. Am Gaumen vollmundig, reiche Trüffelnoten, kernige Tannine, die noch etwas

Zeit brauchen. Extrem langer Abgang, sehr intensiv. **17/20 2010–2015**

DOMAINE SKOURAS, Argos

Georgos Skouras gründete sein Weingut 1986 auf dem Peloponnes und war einer der ersten Vorreiter für Qualität. Im letzten Jahr wurde die Domaine vom New Yorker Wine & Spirits Magazin zur «Winery of the Year» gewählt.

Bezug, CH: smyrliadis.com; D: symposio.com, griechischer-weinversand.de

2006 Synoro, Domaine Skouras: Agiorgitiko, Merlot, Cabernet Franc. Kräftiges Purpur mit lila Reflexen. Röstbouquet, Kirsch- und Holundernoten, pfeffrig, Rauchnoten. Kräftig am Gaumen, mit festen Extrakt, ein Maulvoll Wein. Momentan mehr Kraft als Finesse, besitzt deutliches Entwicklungspotenzial. (27 EUR) **16+/20 trinken–2016**

2006 Grande Cuvée Nemea, Domaine Skouras: 100% Agiorgitiko. Tiefes Granatpurpur mit lila Reflexen. Kräftige Aromen von reifen Kirschen, Vanille, Kräuter und Rosenpfeffer, sehr konzentriert und elegant. Im Gaumen mit cremiger Textur, viel Frucht mit feinsten, samtigen Tanninen. Tolle Balance mit langem aromatischen Finale. (17-19 EUR) **17/20 2012–2022**

2006 Dum Vinum Sperum, Domaine Skouras: 100% Chardonnay. Mitteltiefes Gold. Extrem offene Aromen von Birnen und Zitronen, dazu etwas Vanille und Butter. Am Gaumen konzentriert und dicht, mit sehr angenehmer Säure. Die Frucht breitet sich schnell aus, ein opulenter Wein, der jedoch sehr viel Eleganz ausstrahlt. Das Finale ist extrem lang anhaltend. **17/20 trinken–2014**

DOMAINE TSELEPOS, Arkadia

Einer der Vorreiter des modernen Weinbaus Griechenlands, 1989 von Yiannis und Amalia Tselepos im Herzen von

DIONYSOS' ERBEN

Arcadia, 14 km von Tripolis entfernt, gegründet. In dem kühlen Mikroklima produziert die Domäne von insgesamt 35 ha Reben feine, elegante Weine von kontinuierlich hoher Qualität.

Bezug, CH: pacor.ch, deligusto.ch; D: symposio.com

2008 Blanc de Gris, Domaine Tselepos:

Moschofilero. Helles Strohgelb mit deutlich rosa Schimmer. Blumige Aromen, weisse tropische Früchte und Vanille. Am Gaumen vollmundig und opulent, sehr angenehme Säure, Litschis, intensiv und aromatisch, kräftige Struktur. Sehr lang anhaltend, rund und frisch, mit angenehmen Gewürznoten im Abgang. **16/20 trinken-2012**

2006 Nemea Driopi Reserve, Domaine Tselepos:

Agiorgitiko. Dichtes Rubinrot. Aromen von Sauerkirschen, Pflaumen und Mandeln, rauchig und würzig. Am Gaumen voll und geschmeidig, mit tiefer, fester Struktur, gut integrierte Tannine, nachhaltiges Finale. (ca. 24 EUR) **16+/20 2011-2016**

AIVALIS, Nemea

Christos Aivalis erzeugt charaktervolle, konzentrierte Weine, die mit zu den besten Weinen Nemeas zählen.

Bezug, D: symposio.com

2004 Nemea Monapati, Aivalis: Agiorgitiko. Unfiltriert. Sattes Purpur mit wässrigen Rand. Schwarzkirschenbouquet, Vanillenoten, Gewürz- und Kräuterextrakte. Eleganter Gaumen mit Kirschnoten, weiche, abgerundete Tannine, im Abgang muskulös und mit guter Länge. (20 EUR) **16+/20 trinken-2014**

GAIA WINES, Nemea & Santorini

Das Weingut wurde 1994 von den Leon Karatsalos und Yiannis Paraskevopoulos gegründet und produziert auf der Insel Santorini sowie in Nemea Weine der absoluten Spitzenklasse. Jahresproduktion: 350.000 Flaschen.

Bezug, CH: deligusto.ch; D: symposio.com

2007 Gaia S, Gaia, Nemea: Nach Vorbild des Super Tuscans Tignanello wird hier eine griechische Sorte mit einer französischen zu einem «Super Nemea» vermählt: 70% Agiorgitiko, 30% Syrah. Recht tiefes Purpur, lila Schimmer am Rand. Kräftiges, würziges Kirschbouquet mit leichter Süsse im Hintergrund. Fleischiger Gaumen, tolle reife Schwarzkirschenfrucht, intensiv. Reich und konzentriert mit runden Tanninen. Gelungenes Finale mit langanhaltenden Nachhall. **17/20 2012-2017**

2008 Assyrtiko Wild Ferment, Gaia, Santorini: Silbergrau mit limonenfarbenen Reflexen. Faszinierendes Bouquet von in Butter kandierte Zitrusfrüchten, sehr mi-

neralisch, rauchig, mit beachtlicher Tiefe. Fest und reich am Gaumen, opulent und muskulös, die Limonen überziehen geradezu den gesamten Gaumen, gestützt von einer markanten Säure. Ein gigantischer Terroirwein, der einige Jahre lagerungsfähig sein dürfte. **17/20 trinken-2015**

PALIVOU, Nemea

Anfang der 90er Jahre in Nemea gegründet, 50 ha sind zum Grossteil mit Agiorgitiko angepflanzt.

Bezug, D: griechischer-weinversand.de

2006 Ammos Reserve Terra Leone, Palivou: Agiorgitiko. Dichtes Rubinrot mit violettem Schimmer. Aromen von Kirschen, Pflaumen und Beeren, Edelholz. Ausgewogenes und elegantes Bouquet, feine Struktur, ambitioniert. **16+/20 trinken-2015**

2006 Terra Leone Syrah, Palivou: Tiefes Violett. Komplexe Aromen von dunklen Früchten, würzige Tabaknoten, wilde Kräuter. Am Gaumen vielschichtig, füllig und opulent. Die reifen Tannine sind sehr schön eingebunden, kompaktes Finale. **16+/20 trinken-2016**

GENTILINI, Kefalonia

Das wohl bekannteste Weingut von der Insel Kefalonia wurde in den 80er Jahren gegründet.

Bezug, D: symposio.com, griechischer-weinversand.de

2007 Syrah, Gentilini: Organische Produktion, Syrah mit einem kleinen Anteil Mavrodaphne. Sattes dunkles Purpur mit violetten Schimmer. Konzentrierter Duft von schwarzen Johannisbeeren, Cassislikör, Datteln, Feigen, dazu feine Noten von Tabak und Waldboden. Explosiv und kraftvoll am Gaumen, geballtes Johannisbeerkonzentrat, sehr langer Nachhall in vollendeter Harmonie. Ein exzellenter Wein. (23,70 EUR) **17/20 trinken-2017**

2009 Robola Cellar Selection, Gentilini: Mitteltiefe Zitronenfarbe mit goldenen Reflexen. Feine Aromen von Zitrusfrüchten und Honig, deutlich wahrnehmbare Mineralität. Vollmundiger Gaumen, die Zitrusnoten verteilen sich gleichmässig, die Säure harmonisiert bestens. Ein extrem eleganter Wein, der im Abgang regelrecht explodiert und mit seiner Länge besticht. **17/20 trinken-2013**

SKLAVOS, Kefalonia

Eines der ersten Weingüter, dessen gesamte Weinberge biodynamisch bearbeitet werden. Die knapp 5 ha liegen auf der Insel Kefalonia.

Bezug, D: symposio.com

2006 Orgion, Sklavos: Mavrodaphne, organisch und unfiltriert. Sehr tiefes und dunkles Purpur-Rubin mit lila Schimmer. Nobles Bouquet von schwarzen Beeren, dunklen Edelhölzern und Backpflaumen, dazu erdige Würze und Vanille. Am Gaumen fest und fleischig, schwarzbeeriges Extrakt mit kräftigen Tanninen. Im Abgang mit leicht bitterer Note. Benötigt viel Luft. (17 EUR) **16+/20 2011-2016**

DOMAINE SIGALAS, Santorini

Paris Sigalas, Christos Markozane and Yiannis Toundas gründeten das Weingut 1991 auf Santorini, einer der ägäischen Inseln. Sigalas ist zweifelsfrei einer der besten und beständigsten Produzenten Griechenlands, weshalb die auf Vulkanböden gewachsenen Weine auch im Ausland längst kein Geheimtipp mehr sind. Betriebsfläche: 19 ha, Jahresproduktion: 200.000 Flaschen

Bezug, CH: pacor.ch, deligusto.ch; D: symposio.com

2008 Assyrtiko-Athiri, Sigalas: Strohgelb mit grünen Reflexen. Aromen von exotischen Früchten, Melone, Banane, Ingwer, dazu mineralische Noten. Kräftig und saftig am Gaumen, cremig, mit spritziger Säure, ausgewogen, gutes Finale. (18,30 CHF; 8,40 EUR) **16/20 trinken-2012**

2008 Assyrtiko, Sigalas: Goldgelb. Feine Zitrusfruchtaromen, nussig, würzig und mineralisch. Dichter und kraftvoller Gaumen, gut eingebundene Säure, im Abgang intensiv mineralisch, lang anhaltendes Finale. **17/20 trinken-2018**

2003 Vinsanto, Santorini, Sigalas: 75% Assyrtiko, 25% Aidani. Dunkles Karamell mit orangenem Schimmer. Komplexe Aromen von Dörrobst, kandierte Früchten, Feigen und Honig. Am Gaumen vollmundig, jung und frisch, mit pikanter Säurerasse und extremer Länge: Weltklasse! Vergleichbare Qualitäten kosten sonst oft mehrfaches Geld! (33 EUR/0,5l) **19/20 2013-2063**

MANOUSAKIS WINERY, Kreta

Der in den USA lebende Grieche Ted Manousakis führte in Griechenland einst die Rhone-Rebsorten ein. Das Weingut vom westlichen Teil Kretas wird unter anderem von Laurence Feraud, der Mitbegründerin der Domaine Pegau, beraten.

Bezug, D: kretalebensmittel.de, 600bottles.com

2008 Nostos Alexandra's, Manousakis: 40% Syrah, 40% Mourvedre, 20% Grenache, biologischer Anbau. Intensives Rubinrot. Warmes, vielschichtiges Bouquet von Gewürzen, Leder, Tabak, Maulbeeren und Kaffeebohnen. Fülliger Gaumen, harmonisch, viel Charme. Leichte Bitternote im lang anhaltenden Abgang. **16/20 trinken-2015**

DIONYSOS' ERBEN

2005 Nostos, Manousakis: Syrah, Grenache, Mourvedre, Rousanne, biologischer Anbau. Mitteltiefes Rubinrot mit Purpurreflexen. Würziges Bouquet, viel schwarzer Pfeffer, Tabak- und Ledernoten, dazu dunkle Beeren. Am Gaumen vollmundig, zuerst sehr fruchtbetont, dann mischen sich getrocknete Holznoten ein, das ganze wird gefolgt von einem Arsenal an Gewürzen und getrockneten mediterranen Kräutern. Gelungenes Finale. **16/20 trinken-2015**

2006 Nostos Grenache, Manousakis: Organische Produktion, unfiltriert. Mittleres Kirschrot mit aufhellendem Rand. Sehr aromatisch und würzig, wilde Kräuter, Tabak, getrocknete Erde, süßes Holz und dunkle Pflaumen. Warm und dicht am Gaumen, mit schwarzen Beeren, samtig, aber mit Biss, wilde Kräuter. Kräftiger Körper mit guter Struktur und leicht kernigen Tanninen. Süßlicher Nachhall. **16/20 trinken-2015**

2006 Syrah, Manousakis: Biologisch hergestellt, unfiltriert. Tiefes Granat mit lila Schimmer. Pfeffriges Gewürzbouquet, vollreife Beerenaromen, Kräuter, Zedern, und eine knackige Röstnote im Hintergrund. Samtiger Gaumen mit toller Extraktion, besitzt Schmelz und Fülle, im Abgang warm und würzig. Es dürfte sich lohnen, diesen Wein in 5 Jahren wieder zu genießen **17/20 trinken-2017**

DOMAINE ECONOMOU, Kreta

Auf der östlichen Seite Kretas findet man in Sitia einen der begnadetsten Weinmacher Griechenlands: Giannis Economou. Der Mittvierziger lernte bei Franz Keller am Kaiserstuhl, arbeitete anschließend u.a. auf Scavino (Piemont) und Ch. Margaux. Heute bewirtschaftet er im Osten Kretas in einer Höhe von 600-650 Metern 16 ha Weinberge. Das durchschnittliche Rebenalter beträgt 35 Jahre, weil die Reblaus, die vor 20 Jahren Griechenland heimsuchte, bislang nicht hier her fand.

Bezug, CH: altstadt-kellerei.ch

2000 Sitia, Domaine Economou: 80% Liatiko (ungeschwefelt!), 20% Mandilaria. Der Wein wurde während 7 Jahren in grossen Eichenfässern gereift. Helles Granat mit orangenem Schimmer. Komplexes Bouquet von Holunderbeeren, Himbeeren und Kräutern. Am Gaumen die pure Eleganz, mit weicher Pflaumenfrucht. Die Tannine sind deutlich spürbar, aber zugleich perfekt eingebunden. Das Finale ist facettenreich und von grandioser Länge. Wer Eleganz und Finesse sucht, wird seine wahre Freude mit diesem Wein haben. **17+/20 2010-2015**

ZAFEIRAKIS WINERY, Kreta

Einer der neuesten Sterne am Weinheimel Griechenlands! Weinmacher Christos

Zafeirakis hat in Athen und Mailand studiert und übernahm vor 5 Jahren den väterlichen Betrieb in Tirnavos, Kreta, in 4. Generation. Er arbeitet biologisch-organisch.

Bezug, D: symposio.com, athena-lebensmittel.de

2007 Sangiovese-Syrah, Zafeirakis: Organischer Anbau. Mitteltiefes leuchtendes Purpur mit deutlich lila Reflexen. Aromen von Cassis, Pflaumen und gerösteten Mandeln, dazu eine angenehme Würzigkeit, im Hintergrund Bitterschokonoten. Mittelkräftig am Gaumen, Backpflaumen verschmelzen mit Johannisbeeren und breiten sich über den gesamten Gaumen hinweg aus. Der Wein besitzt eine tolle Eleganz und Samtigkeit und besticht mit weichem Fluss,

Klasse und Finesse. **17+/20 trinken-2017**

2007 Limniona, Zafeirakis: Dunkles Rubinrot. Aromen von Sauerkirschen und Lakritz, leicht blumige Noten. Am Gaumen sehr saftig und weich, leicht cremig, mit guter Tanninstruktur. Ein finessenreicher, eleganter Wein mit guter Länge.

16+/20 trinken-2015

2008 Chardonnay, Zafeirakis: Organischer Anbau, 6 Monate im Eichenfass gereift. Helles strohgelb mit silbernen Reflexen. Sanfte Aromen von Litschis und Zitrusfrüchten, leicht buttrig. Elegant und fein am Gaumen, guter Säuregehalt, mittlere Tiefe, extrem gelungener zitroniger Nachhall, der auch nach Minuten noch präsent ist. **17/20 trinken-2014**

IMPRESSUM

Verlag in Deutschland: Weinwisser AG, Ernst-Mey-Straße 8, D-70771 Leinfelden

Verlag in der Schweiz:

Weinwisser AG, c/o PKF AG, Lavaterstrasse 40, CH-8002 Zürich
Telefon +41 55 244 52 44, Fax +41 55 244 52 45

Präsident/Direktor:

Peter Dilger, Christoph Schmidt

E-Mail: info@weinwisser.com

Internet: www.weinwisser.com

Redaktion: Stephan Reinhardt, stephan.reinhardt@weinwisser.com

Autoren: René Gabriel (RG), Caro Maurer (CM), Gian Luca Mazzella (GLM), Stephan Reinhardt (SR), Markus Stolz (MS)

Fotos: SR, MS, privat

Erscheinungsweise: monatlich

Anzeigen: Petra Binz-Lockenvitz, inserat@weinwisser.com

Abonnements: Anne Fahlke, abo@weinwisser.com

Grafik: MK Kontur Manuela Kloos, D-65385 Rüdeshheim am Rhein

Korrektorat: Annegret Kuhn, Ludwigsburg

Druck: Jacob Druck, D-78467 Konstanz

Abonnementspreise p.a.: CHF 176 (Schweiz); EUR 121

Copyright: Wiedergabe von Artikeln nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion. Für unverlangt eingesandte Weine können wir keine Verantwortung übernehmen.

WW-Punkte und was sie in anderen «Währungen» bedeuten:

20/20	99-100	*****	Jahrhundertwein, überwältigend
19/20	96-98	*****	exzeptionell, berührend, sicher langlebig
18/20	93-95	****	gross, individuell, gutes Alterungspotenzial
17/20	90-92	****	exzellent, mit eigenem Stil
16/20	87-89	***	sehr gut, charaktervoll
15/20	84-86	***	sicher gut, schöner Sortenausdruck
14/20	81-83	**	gut
13/20	78-80	**	befriedigend
12/20	75-77	*	korrekt, aber charakterlos
11/20	71-74	*	unbefriedigend
10/20	<70		überflüssig

Zum Autoren: Markus Stolz lebt mit seiner griechischen Frau und den gemeinsamen 4 Kindern in Athen, Griechenland. Er ist seit über 20 Jahren von Weinen fasziniert und erhielt bereits vor 15 Jahren das «Advanced Certificate mit Auszeichnung» vom Londoner Wine & Spirit Education Trust, WSET. In Griechenland fand Stolz schnell seine Begeisterung für griechische Weine. Er ist Autor des Blogs «elloinos» und schreibt regelmässig für snooth.com und Palate Press.

UMLAUF-TITEL

Domaine Skouras: Megas Oenos 1997-2007

MS. – Das Ziel von Georgas Skouras klingt banal: «Ich möchte Weine herstellen, bei denen alles zusammenpasst. Dabei steht die Frucht immer im Vordergrund.» Der Mann aber erreicht es tatsächlich, und zwar bei allen seinen Weinen, beim einfachen Basiswein ebenso wie bei den komplexen Spitzenweinen.

Die Domaine Skouras wurde 1986 auf dem Peloponnes gegründet. 2 Jahre später kam der erste «Megas Oenos» auf den Markt, eine Cuvée aus 80% Agiorgitiko und 20% Cabernet Sauvignon. Der Wein etablierte sich schnell als einer der ersten Kultweine Griechenlands und zählt bis heute zur «Super-Nemea»-Elite. Das Konzept wurde oft kopiert, allerdings gelang es kaum jemanden seiner Mitbewerber, vergleichbar individuelle, lagerungsfähige Weine zu kreieren.

Der Alkoholgehalt liegt um die 13 Volumenprozent und die analytischen Säure- und pH-Werte sind vergleichbar mit denen von Weissweinen. Georgos ist zudem ein Meister des Barriques, vielmehr dessen behutsamen Umgang. 18 Monate wird der Megas Oenos von neuen französischen Eichendauben umhüllt, doch bleibt dies im resultierenden Wein stets im Hintergrund.

Die Trauben des Megas Oenos stammen aus mehreren Parzellen. Auf insgesamt 5,5 ha wachsen Agiorgitiko-Reben, die zwischen 50 und 70 Jahre alt sind. Auf weiteren 1,5 ha befinden sich die knapp 40 Jahren alten Cabernet-Sauvignon-Reben; sie gehören zu den ältesten der Halbinsel. Die Bodenstruktur ist überraschenderweise in allen Parzellen ähnlich: Lehm, der von einer 10 Zentimeter dicken Sandschicht bedeckt ist, dominiert. Der Boden weist einen hohen Anteil von Mineralien auf. Alle Weinberge befinden sich in einem bergigen Gebiet und liegen verhältnismässig hoch. Dadurch gibt es durchaus spürbare Variationen in den Jahrgängen.

Die Winter sind meist kalt und von starken Schneefällen geprägt. Die Sommertage sind heiss, nachts sacken die Temperaturen jedoch stark ab. Ein ständig wehender Wind bringt zusätzliche Kühlung.

Hier die Notizen einer 120 Jahrgänge umfassenden Vertikale des Megas Oenos, die ich im April auf dem Weingut durchgeführt habe.

1997 Megas Oenos: Mittleres Granat mit deutlich aufhellendem orangenem Rand. Üppiges Bouquet von süssen Kirschen, Waldboden, dazu dezente Trüffelnoten. Sehr geschmeidig am Gaumen, extrem feine, im Finale jedoch explosive Frucht, sam-



tige Tannine, beachtliche Länge. Beweist eindrucksvoll das gute Alterungspotenzial dieses preiswerten Griechenklassikers.

16/20 trinken-2014

1998 Megas Oenos: Mittleres Schwarzkirsrot mit ziegelrotem Rand. Vegetale Aromen dominieren die Nase, Pilze, Trüffel, Teeblätter, leicht süsslicher Duft. Perfektion am Gaumen, lebhaft Säure, samtige Tannine, die Frucht die im Bouquet verhalten war, spielt nun gross auf. Extrem elegant, geschmeidig, nahezu cremig, sehr facettenreiches Finale. Ein grosser Wein.

18/20 2010-18

1999 Megas Oenos: Tiefes diches Rubin, lediglich ein Schimmer von Orange am Rand. Sehr offene Aromen von Schwarzkirsche und Johannisbeere, edle dunkle Hölzer und Vanille, der Cabernet-Anteil ist deutlich erkennbar. Am Gaumen Sauerkirsch und Himbeere, eine lebhaft Säure und weiche, geschmeidige Tannine. Kräftige Struktur, im Finale explosive Frucht, sehr lang.

17/20 2010-2015

2000 Megas Oenos: Tiefes Purpur mit violetten Reflexen. Aromen von Kirschmarmelade, reifen roten Beeren, im Hintergrund Waldboden und Trüffel, auch Gewürznoten. Am Gaumen füllig und elegant, Johannisbeeraromen breiten sich rasch aus. Der Wein wird immer konzentrierter, das Finale stellt den Höhepunkt dar.

17/20 2010-2015

2001 Megas Oenos: Sattes Rubin mit lila Schimmer. Konzentrierte Aromen von wilden Kirschen, Tabak, Leder, leicht rauchig. Vollmundig am Gaumen, sehr tief, die kräftigen Tannine sind gut eingebunden. Die Frucht ist etwas geringer konzentriert, im Finale sind zarte Bittertöne erkennbar.

16/20 2010-2014

2003 Megas Oenos: Tiefes, konzentrier-

tes Purpur, violetter Schimmer. Aromen von Johannisbeeren und Holunderbeeren, dazu Tabak- und Röstaromen. Im Gaumen fest, stützende kernige Tannine, weniger betonte Frucht, insgesamt kräftiger als die Vorgänger. Gelungener Abgang mir angenehmer Länge.

16/20 2010-2014

2004 Megas Oenos: Tiefes, dichtes Purpur. Würzige Aromen, Zigarrentabak, dunkle Edelhölzer, Cassis, Cabernet-Aromen. Am Gaumen rund, weiche Tannine, angenehme Säure. Nicht ganz ausbalanciert, etwas kurz im Finale.

15/20 2010-2012

2005 Megas Oenos: Extrem dichtes Purpur, fast schwarz. Aromen von dunklen Beeren und Süsskirsche, vegetale Noten, Barrique-geprägt. Runder, geschmeidiger Gaumen, konzentriert, mit kräftigen Tanninen, die Frucht bleibt jedoch im Hintergrund. Das Finale ohne besonderen Höhepunkt, erscheint leicht ausgezehrt.

15/20 2010-2011

2006 Megas Oenos: Tiefes dunkles Purpur mit violetten Reflexen. Dichte, satte, komplexe Aromen von Schwarzkirschen und Brombeeren, erdig, würzig, rauchige Röstnoten – atemberaubend. Der Wein scheint die Form der früheren Jahre wiedergefunden zu haben: Fleischiger Gaumen mit satter Tiefe, konzentrierte Frucht, perfektes Zusammenspiel von Tanninen und Säure. Tolles Finale mit lang anhaltendem Nachhall.

17/20 2011-2021

2007 Megas Oenos: Tiefes Purpur mit lila Schimmer. Würzige Aromen, Schwarzkirsche, Holunderbeeren, geröstete Mandeln. Vollmundig, explosiv in der Frucht, aber auch facettenreich. Samtliche Struktur mit geschmeidigen Tanninen, vielschichtiges Finale. Ein Wein mit grossem Potenzial.

16+/20 2012-2022

Preis: 15 € über weinversand-aus-girechenland.de