

Typ: Traditionelle Bezeichnung
Trockener leicht geharzter Qualitätsweißwein

Robsorte: Vilana

Herkunft: Aus ausgewählten Rebstöcken die auf 400 Meter Höhe in der Präfektur Heraklion auf Kreta liegen.

Speiseempfehlung: passend zu Meeresfrüchten, weißem Fleisch, Salaten Früchten und weichen Käsesorten

Ideale Serviertemperatur: 8° - 11° C
Schwefelhaltig

Vinifikation: Die Weinbereitung wird mit dem Verfahren der Vinifikation von Weißweinen durchgeführt. Die Fermentation wird bei niedrigen Temperaturen unterhalb 15 °C betrieben. Während der Fermentation wird eine kleine Menge Harz von Nadelbäumen, die den charakteristischen Geschmack von Retsina geben, hinzugemischt. Es wird aber das Aroma jeder Rebsorte beibehalten, im Retsina Pasiphae das Aroma der Vilana Rebsorte.



Charakteristika: Retsina wird nur in Griechenland produziert. Hauptbestandteile sind Weißwein mit Harz. Retsina ist in der Europäischen Union als Wein anerkannt (Wein mit traditioneller Bezeichnung). Bei archäologischen Forschungen im malerischen Küstenort Myrtos (Südostkreta) kamen bei Ausgrabungen Terrakotta-Töpfen und Amphoren aus 2700 v. Chr. zu Tage, in denen Wein gemischt mit Harz gefunden wurden. Die Minoer waren die ersten, die Harz in den Wein hinzugefügt hatten.



“Der Wein erfreut das Herz des Menschen”, lautet der biblische Spruch und wahrscheinlich erfreut er das Herz der Kreter seit 4.000 Jahren, denn der Wein war eines der Hauptprodukte des minoischen Kretas, wie uns Ausgrabungsfunde bestätigen. Am repräsentativsten ist die fast 3.500 Jahre alte Weinpresse Von Vathypetro, die als die älteste der Welt gilt.

Der Wein ist mit der traditionellen Lebensweise der Kreter verflochten. Er ist ein wesentlicher und nicht wegzudenkender Teil der Diät der Kreter (Kretische Ernährung) und ist ständiger Begleiter bei Feiern und kretischen Festen.

Kreta hat einige bemerkenswerte einheimische Weintraubensorten. Am wichtigsten sind die roten Kotsifali, Mantilari und Liatiko und die weiße Vilana. Angebaut werden auch die Sorten Romeiko, Vidiano, Dafni, Plyto, Thrapsathyri, Malvasia, Moschato Spinass. Von den internationalen Sorten haben sich unter anderem Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und Chardonnay hervorragend dem kretischen Klima angepasst.

Das ideale Klima und die Bodenbedingungen für den Anbau und Verwendung von traditionellen und modernen Weinerstellungstechniken sorgen dafür, dass die kretischen Weine jedes Jahr erneut viele Auszeichnungen auf internationalen Wettbewerben erlangen.

Quelle: Region von Kreta.



Fasanenplatz 1, 70499 Stuttgart, Hausen
Tel: 0711 630804, Handy: 0170 3454330
www.elia-eurokreta.eu
e-mail: elia-knossos@t-online.de

OinoStafylos

Wein aus Kreta

Pasiphae
Πασιφάν
Retsina



Auf Ihr Wohl!
Stin Ygia sas!



I. Zacharaki 3, 71307 - Heraklion - Kreta
Tel: 0030 2810 280290
www.elia-eurokreta.eu
e-mail: elia-eurokreta@in.gr

OinoStafylos
Wein aus Kreta

SYRAH - KOTSIFALI

Kretischer Wein aus geschützter geografischer Lage.

Qualitätswein

Typ: Trockener Rotwein

Robsorte: Syrah - Kotsifali

Herkunft: Aus ausgewählten Rebstöcken, die auf 500 Meter Höhe in der Präfektur Heraklion auf Kreta liegen.

Vinifikation: Klassische Rotweinherstellung mit etwa 12 Monaten Reifung in Eichenfässern.

Charakteristika: Aus einer Kombination der kretischen Robsorte Kotsifali 50% mit der kosmopolitischen Rebsorte Syrah 50% entsteht ein trockener Wein mit einer rubinroten Farbe und einem violetten Schimmer. Reichhaltige Fruchtaromen werden im Hindergrund von Gewürzen umrahmt. Es entsteht ein anhaltender und angenehm fruchtiger Geschmack.

Speiseempfehlung: passend zu rotem Fleisch, Wild mit Salaten und gelbem Käse.

Ideale Serviertemperatur: 17°- 18°C
Schwefelhaltig



Κρασί, ρετσίνα και ρακή, χούμελι, πετιμέζι
μόνο στην Κρήτη θα το βρεις σε Κρητικό τραπέζι....



OinoStafylos
Wein aus Kreta

KOTSIFALI - MANTILARI

Kretischer Wein aus geschützter geografischer Lage.

Qualitätswein

Typ: Trockener Rotwein

Robsorte: Kotsifali 70% - Mantilari 30%

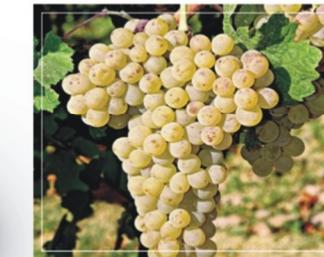
Herkunft: Aus ausgewählten Rebstöcken, die auf 500 Meter Höhe in der Präfektur Heraklion auf Kreta liegen.

Vinifikation: Klassische Rotweinherstellung mit etwa 12 Monaten Reifung in Eichenfässern.

Charakteristika: Kotsifali und Mantilari sind zwei Rebsorten aus Kreta, die sich gegenseitig zu einem ausgewogenen roten trockenen Wein mit intensiver tief Rubinroter Farbe ergänzen. Eine exzellente Herstellung mit einem harmonischen Geschmack von süßen Gewürzen.

Speiseempfehlung: passend zu rotem Fleisch (Wild), reichhaltigen Salaten und gelbem Käse.

Ideale Serviertemperatur: 16°- 18°C
Schwefelhaltig



OinoStafylos
Wein aus Kreta

VILANA - THRAPSATHIRI

Kretischer Wein aus geschützter geografischer Lage.

Qualitätswein

Typ: Trockener Weißwein

Robsorte: Vilana 75% - Thrapsathiri 25%

Herkunft: Aus ausgewählten Rebstöcken, die auf 400 Meter Höhe in der Präfektur Heraklion auf Kreta liegen.

Vinifikation: Klassische Weißweinherstellung mit Weintreten in großen gekühlten Becken bei geringer Temperatur.

Charakteristika: Vilana und Thrapsathiri sind zwei Rebsorten aus Kreta die sich miteinander sehr gut ergänzen und einen leichten, angenehm trockenen Weißwein ergeben, der sich durch seine gelb-grüne Farbe und seine ursprünglichen sanften und fruchtigen Aromen auszeichnet.

Speiseempfehlung: passend zu Meeresfrüchten, weißem Fleisch, Salaten, Früchten und weichen Käsesorten.

Ideale Serviertemperatur: 9°- 11° C
Schwefelhaltig

