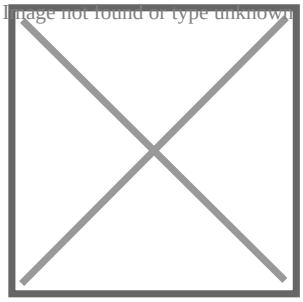
ROSÉ DE XINOMAVRO, PGI MACEDONIA

Thymiopoulos Vineyards, Central Macedonia, Griechenland

2019



Saftig, kraftvoll-kantig, ausladend, beerig, fruchtbetont, mediterran, langanhaltend.

Der einzige Rosé Griechenlands, der in Eichenfässern fermentiert und dort auch drei bis vier Monate reift. Komplexe Nase, mit Aromen von wilden Erdbeeren, Himbeere, Kirschen und Tomate und wilden Kräutern der mediterranen Macchia. Ausladend und doch straff am Gaumen mit einem schönen langgezogenen fruchtigen Finale. Ein Rosé mit eigenem Charakter, wie sein Macher auch!

Land / Region:	Griechenland / Central Macedonia
Farbe:	rosé
Traubensorte:	Xinomavro
Alkohol in %:	13
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Agglomeratkorken (DIAM)
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Marinierte Gemüse, gerösteter Oktopus, Fava-Bohnen-Mus

APOSTOLOS THYMIOPOULOS

Apostolos Thymiopoulos gehört zu den Erneuerern des griechischen Weins. In der nordgriechischen Region Naoussa produziert er aus der hier heimischen Sorte Xinomavro elegante, trinkige Rotweine von Weltformat.

Die Region Naoussa in Nordmakedonien auf dem griechischen Festland wird nicht selten als das Piemont oder gar das Burgund Griechenlands betitelt. Hier ist die Traubensorte Xinomavro heimisch, die in puncto Finesse, Eleganz aber auch betreffend den Ansprüchen beim Anbau durchaus an Nebbiolo oder Pinot Noir erinnert. Wie in jeder grossen Weinregion schaffen es nur die wahren Könner, das Potenzial der Reben und des Terroirs wirklich auszuspielen. Zu diesen Könnern zählt Apostolos Thymiopoulos. Der Weinmacher mit Jahrgang 1978 setzt auf naturnahen An- und Ausbau und das nicht etwa aus Marketinggründen, sondern ganz einfach, weil man es hier eigentlich schon immer so gemacht hat. Heute würde man den Ansatz als biodynamisch bezeichnen. 23 Hektar auf 28 Weinberge verteilt, gehören zu Apostolos Betrieb. Diese bewirtschaftet er aber nicht alle selber, er arbeitet dafür mit Bauern aus der Region zusammen, Menschen, die er meist seit seiner Kindheit kennt. Die Rebberge besucht Apostolos regelmässig, am liebsten mit seinem alten Motorrad, denn anders käme er gar nicht hin. Wenn die Trauben im Herbst gelesen werden, weiss Apostolos immer ganz genau, woher das Traubengut kam, was ihm wiederum hilft, die richtigen Entscheidungen im Keller zu treffen. Der Terroirgedanke ist neu in Griechenland, wo lange vor allem einfach Tischweine produziert wurden. So verwundert es nicht, dass Apostolos Thymiopoulos 95 Prozent seiner eleganten, frischen und überaus trinkigen Rotweine exportiert. Zum Glück auch in die Schweiz.