



SANTORINI PDO "34" ANCESTRAL VINES

Artemis Karamolegos, Santorini, Griechenland

2022



120jährige Reben. Zitrusfruchtig, rauchig-mineralisch, rassige Säure, hohe Konzentration. Episch!

Eine Cuvée erstklassiger Reblagen von verschiedenen Rebbergen der Insel. 9 Monate auf den Feinhefen ausgebaut, davon 10% der Menge rund 5 Monate in Barrique aus Drittbelegung, um ein öliges, buttriges Gefühl zu erhalten, was wiederum die messerscharfe Säure ausgleicht. Die Quintessenz von Assyrtiko und des Vulkanbodens von Santorini!

Land / Region:	Griechenland / Santorini
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Assyrtiko
Alkohol in %:	14
Böden:	Sandiger Vulkanboden
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, Gemüse-Tempura, salzig-würzige mediterrane Käse



ARTEMIS KARAMOLEGOS

Das Weingut Artemis Karamolegos ist eines der dynamischsten und am schnellsten wachsenden Weingüter auf Santorini. Es verbindet großen Respekt für die Weinbautraditionen mit einer modernen Interpretation des Weinbaus und der damit verbundenen ständigen Innovation und Investition in Weinberg und Ausrüstung. Die lokale Sorte Assyrtiko, die in ganz Griechenland zum Fahnenträger für Qualitätswein wurde, steht im Mittelpunkt der Produktion.

Das Weingut besitzt abseits der Touristenströme rund um die Dörfer Pyrgos, Megalorchori, Exo Gonia, Akrotiri und Fira eigene Weinberge für den Anbau von Assyrtiko und Co. Langfristige Pachtverträge erlauben es dem Weingut, mit einer erstaunlichen Bandbreite von lokalen Sorten zu arbeiten. Die auf ihren ursprünglichen Wurzeln stehenden Rebstöcke für den Assyrtiko setzen sich windumtost den Naturgewalten der Insel aus. Die Trauben ducken sich auf vulkanischem Boden in ein Körbchen, das der Rebstock mit Hilfe des Menschen selbst formt. Die Erträge der mehr als 100 Jahre alten Rebstöcke sind gering, da neben Wind auch Trockenheit und Hitze große Herausforderungen bei der Weinbereitung darstellen. Der Lohn für viel Liebe, Geduld und Handarbeit sind hochkonzentrierte Trauben, die das einzigartige Terroir der Vulkaninsel im Ägäischen Meer widerspiegeln. Artemis Karamolegos ist ein energischer junger Mensch, voller Leidenschaft für seinen Job. Im Jahr 2004 baute er das Familienweingut zu einer modernen Produktionskellerei um. Der erste und sehr wichtige Schritt war, einen Teil der alten Weinberge zu erneuern, indem er neben Assyrtiko auch andere, auf Santorin eher seltene Sorten anpflanzte: namentlich Aidani, Athiri, Mandilaria und Mavrotragano. Seit den Gründertagen bringt Artemis das Unternehmen auf beinahe wundersame Weise stetig voran. „Unser strategisches Ziel ist die erfolgreiche Balance zwischen grossem Respekt für Santorins Tradition und einer modernen Perspektive. Ständige Investitionen in allen Bereichen sind unsere Priorität und unser Kompass“, definiert Artemis sein Erfolgsrezept.