



SANTORINI PDO MEGA CUVÉE «PYRITIS»

Artemis Karamolegos, Santorini, Griechenland

2022



Grosse Geschmacksvielfalt und Konzentration. Santorini vom Feinsten.

Über 120jährige Reben. intensive Noten von Grapefruit, Pfirsich, Butter, Zitrone, Geissblatt und Orange, auf einem mineralischen Hintergrund von Rauch und Feuerstein. Der mineralische Fußabdruck der Insel ist kristallklar gezeichnet. Dichte Struktur, üppiger Körper, hoher Säuregehalt und hohe Konzentration. Er verändert sich mit jedem Schluck, entfaltet seine Persönlichkeit und beeindruckt jeden, der ihn probiert. Bitterorange, Grapefruit, reifer Pfirsich, Nektarine, Zitrone, Bergamotte und Honigwabe treffen auf nassen Stein, Feuerstein, geröstetes Sauerteigbrot und Rauch. Ein Meisterwerk!

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, mediterrane Fischküche mit Kräutern



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.