

# Weinreise

## Griechische Insel-Welten

In unserem Inselthema Griechenland stellen wir Insel-Wein vor. Hier ein Paar ausgewählte Inselweine, die Sie auch in Deutschland kaufen können:

### Kreta

2009 Dafni, Ktima Lyrarakis

Aromen von Kamille und Muskatnuss, Apfel, Quitte und Aprikose; im Mund ebensolche Frucht, im Anklang exotische Noten, Zitrus und Stachelbeere

2009 Plyto, Ktima Lyrarakis

reife gelbe Früchte und erdige Art, etwas weißer Pfeffer; am Gaumen grüner Apfel, Zitrus und Pfirsich, sehr frisch.

2009 Cuvée Grande Colline aus 60 Prozent Vilana, 10 Prozent Sauvignon Blanc und 30 Prozent Muscat, Ktima Lyrarakis Interessant-würzige Nase, grasig und fast harzig; am Gaumen guter Säurebiss, knackig, viel Stachelbeere, sehr frisch.

2008 Roussanne, Ktima Nostos

7 Monate in Eichenfässern gereift, Battonnage.

Noten von Aprikose und Pfirsich, gelbe Früchte; am Gaumen viel Holz, Vanille, Banane, Brioche, Nuss. Reift sehr schön

2009 Silenus, Mediterra Winery

Stachelbeere, reifer Apfel, etwas grasig; am Gaumen reifer Apfel und frische Zitruspower, langer Nachhall. Sehr erfrischend.

2009 Xerolithia, Mediterra Winery

Birne und gelber Apfel, Zitrusnoten und leichte Exotik; durchgängig geradlinig und frisch mit gutem Volumen und knackiger Säure.

### Santorini

2007 Mavrotragano, Paris Sigalas

vegetabile Nase mit Tendenz zu Tomate und Spargel, dazu Holunderbeere und satte Beerenfrucht sowie frische Kräuter (Oregano); am Gaumen Schokolade, Leder, Kaffee. Ein elegantes Powerpaket mit Länge und Potenzial. Jetzt kaufen und lagern. Sehr vielschichtig.

2009 white Assyrtiko, Paris Sigalas

Grünes Gold mit sehr intensiver Nase. Mineralisch und leicht exotisch mit satter Zitrusaromatik. Akzentuierte Säure und Whnsinns-Länge.

2009 Santorini dry White Wine, über Mediterra Winery

Frische Kräuter und grüner Apfel, am Gaumen üppige gelbe Aromen, etwas floral mit Noten von Aprikose und Pfirsich. (100 Prozent Assyrtiko)

2009 Aidani Santorini, über Mediterra Winery

Käuter, Nuss und Ananas; im Mund Aprikose, getrocknete Mango, etwas erdig und salzig. Wuchtig, macht richtig Spaß.

## **Samos**

Kourtaki Muskat Samos, Greek Wine Cellars D. Kourtakis S.A.

Vielschichtige Nase mit Aromen von Birne und kandierten Früchten, Mandarine und Karamell, dazu Honig und Honigmelone und Akazienblüten; am Gaumen bezirzt der süße Inselwein mit Noten von Birne, Aprikose, Honig, Mango, getrockneter Aprikose und malzigen Noten. Gute Länge und Wucht. Preisknaller im LEH für 5,99 Euro

Tsantali Samos, Evangelos Tsantalis S.A.

Zitronengelbe Farbe und elegante Aromen. Vorwiegend Honig und Akazienblüten; im Mund ebenfalls Honig, Melone und Zitrusnoten. Angenehmes Süße-Säure-Verhältnis. Toll zu Nachspeisen oder einfach zu frischen Früchten. Ca. 8 Euro