



MAX PIEHL  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Mavrodaphne of Patras AOC



Name:	Mavrodaphne of Patras AOC
Artikel Nr.:	11420
Hersteller:	Michalakis Estate
Herkunft:	Griechenland
Region:	Patras
Rebsorte:	Mavrodaphne, Corinthiaki
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	süß
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	15,0%
Beschreibung:	Tiefdunkle, rote Farbe. Komplexes Bouquet von roten Beeren, Früchten und Schokolade. Reichhaltig und süß am Gaumen mit samtigen Tanninen und bleibendem Finale!
Herstellung:	Die Weinberge bestehen aus Lehmböden in der klassifizierten Region rund um die Stadt Patras und sind in Richtung der Ionischen See mit ihren kühlenden Winden ausgerichtet. Das Mikroklima ist mediterran mit milden Wintern und relativ kühlen Sommern. Die Ernte für Mavrodaphne findet Anfang September statt, die für Corinthiaki Ende des gleichen Monats. Beide Rebsorten werden zunächst getrennt unter kontrollierten Temperaturen vinifiziert, Mavrodafni während 8 und Corinthiaki während 10 Tagen. Beide Rebsorten reifen für 12 Monate in Eichenholzfässern aus französischer und amerikanischer Eiche.
Herstellerinformation:	Michalakis Estate liegt auf einer Höhe von 550 Metern über dem Meeresspiegel neben dem St. George Epanosifi Kloster. Hier treffen klimatische Glücksfälle für den Weinbau zusammen, die gesunde, frische Trauben reifen lassen: der kühle Nordwind der Ägäis sowie die recht hohe Lage in einer sonst von der Sonne übermäßig verwöhnten Region. Die Weinbauphilosophie ist streng qualitätsorientiert und vermischt traditionelle Ideen mit modernen Kellereitechniken. Dazu gehören automatische Umpumpsysteme, eine moderne Abfüllanlage sowie ein Laborgestütztes Kontrollsystem, das die Nachverfolgbarkeit jeder Flasche sichert. Mit besonderer Sorgfalt werden kretische Rebsorten wie Malvasia Aromatica, Plyto, Dafni, Vidiano, Thrapsathiri, Muscat Spinass, Vilana, Kotsifali und Mandilari genauso angebaut wie die internationalen Sorten Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Chardonnay, Pinot Gris und Sauvignon Blanc. Die Kellerei befindet sich am höchsten Punkt des Weingutes und wird von den Weinbergen umgeben.
Servierempfehlung:	Erstklassig als Aperitif, wunderbar auch zu erlesenen Desserts wie Nusskuchen, Brownies, Mousse au Chocolat an Trüffeln! Ideale Serviertemperatur ca. 16°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 15,0% Restzucker: 130 g/l Säuregehalt: 4,9 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5 Jahre