ZYPERN. XYNISTERI. TSIAKKAS 2019



Quelle: paphosweine.ch, 25. 10. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die autochtone Rebsorte Xynisteri bietet frisch-fruchtige ausgewogene Weine mit moderatem Gehalt von 12% Alkohol. Als Aperitif und Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten.

INFORMATIONEN

- Der Xynisteri ist eigen und doch nicht «gewöhnungsbedürftig»: Er erinnert an einen Sauvignon blanc. Einen guten Sauvignon blanc!
- Der Önologe Wolfgang Beiss meint tieferschürfender: «Ein pricklend frischer, animierender Wein, der mit seiner feinfruchtigen Säure und einem ausgeprägten Touch von Zitrustönen, weissem Holunder, ein wenig Meersalz sowie Stachelbeeren in Nase und am Gaumen der optimale Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten, frischen Weissschmier- und Ziegenkäsen ist.
- Seine in allen Genussphasen (Wein hat 3-5 Jahren Potential) elegante, verführerische Art verrät die Hand eines Könners, der aus Lesegut bis auf 1'400m ü. M. und sehr alten Rebstöcken (...) einen Wein von besonderer Güte komponiert hat.»
- Die Schwankungen der einzelnen Jahrgänge sind auf hohem Niveau minim.

DATEN

Produzent: Tsiakkas Winery, Pelendri, Limasol, Zypern
Traubensorten: 98% Xynisteri, 2% Muscat d'Alexandria
Ausbau: Stahltank
Bezugsadresse: Paphos Weine GmbH, Muttenz
Preis: CHF 16.50