

Halfes | Phenómena



Huis Markou Vineyards

Wijn Phenómena

Jaar 2022

Wijnmaker Vasilis & Maria Markou

Achtergrond Wijnhuis Markou ligt in de Griekse wijnstreek Attica die bij Athene ligt. Wijnmaker Vasilis runt het biologische familiebedrijf samen met zijn nicht Maria. Samen vormen ze de vierde generatie van het bedrijf. Ze werken voornamelijk met inheemse druivensoorten. Hun opa Spyros begon met het maken van Retsina van een kleine wijngaard. Vasilis en Maria zijn een nieuwe weg ingeslagen met hun wijnen: nieuwe en moderne labels, een moderne stijl wijnen. Ze maken zo'n 180.000 flessen op 50 hectaren.

Druiven Savatiano

Plaats/Appellatie PGI Attiki

Wijnstreek Athene

Land Griekenland

Kleur Goud

Geur Steenvruchten, karamel & toast

Smaak Toast, steenvruchten zoals perzik, vanille, tijm, rijk aan smaak & groene appel

Serveertemperatuur 9 tot 11 graden Celsius

Eten Vette vis, (gegrilde) kip en (gegrild) varkensvlees.

Alcohol 13.00%

Restsuiker 1.10 gram per liter

Zuren 4.60

PH-waarde 3.54

Sulfiet 134 miligram per liter

Formaat 750ml

Bodem klei

Hoogte 50 tot 100 meter boven zeeniveau

Bodembewerking Biologisch (in conversie)

Oogst Handmatig

Vinificatie Na de oogst van de druiven van 65 jaar oude savatianostokken vindt de fermentatie (malolactisch) in een houten vat plaats met een temperatuur van 18 graden Celsius voor 4 weken met batonage. Er worden geselecteerde gisten gebruikt voor de fermentatie. Er worden geen RVS-vaten gebruikt, enkel nieuwe en gebruikte Franse eikenhouten vaten voor 6 maanden.

Filtering Platenfilter

