

"HELIOS" DOULOOUFAKIS 2008

Roter natürlicher Süßwein Tafelwein



TRAUBENSORTEN

Ein beeindruckender Dessertwein, voller Aromen und Geschmacksrichtungen. Er wird aus sonnengetrockneten Trauben der einheimischen kretischen Sorte Liatiko (100%) hergestellt, die seit Jahrhunderten in unserer Gegend angebaut wird. Seine Existenz in Dafnes ist seit dem 13. Jahrhundert durch alte Quellen der venezianischen Besatzungsmacht dokumentiert. Die Venezianer führten akribische Archive über ihre geschäftlichen Transaktionen und erwähnten in ihren Verträgen eindeutig die Liatiko-Weinberge.

WEINBERG

In der Gegend von Dafnes, in der Nähe von Heraklion (Kreta), auf 350 Metern über dem Meeresspiegel.

VINIFIZIERUNG

Nach der Ernte trocknen wir die reifen Trauben etwa sieben Tage lang in der Sonne. Nach der Trocknung folgt die klassische Weißweinbereitung. Die lang anhaltende Gärung findet in Edelstahl tanks bei 17°C statt.

REIFUNG

Der Wein wurde zehn Jahre lang in gebrauchten französischen Eichenfässern ausgebaut..

ALTERUNGSPOTENZIAL

Das Alterungspotenzial dieses Süßweins beträgt bis zu zwanzig Jahre.

VERKOSTUNG

Bernsteinfarbener, honigartiger Wein mit braunen Reflexen. Er hat ein vielschichtiges, komplexes aromatisches Bouquet; er verströmt Aromen von Trockenfrüchten, Nüssen, Mokka und Kakaopulver. Äußerst gute Struktur, ausgewogener, reichhaltiger, buttriger Geschmack, mit intensiven Aromen der Reifung. Aromatischer, lang anhaltender Nachgeschmack.

SERVIEREN ZUM ESSEN

Er sollte bei 10°C serviert werden und ist ideal für Desserts auf Schokoladenbasis, wie Schokoladenkuchen, Caramel au beurre sale et chocolat noir und Torten mit getrockneten Feigen oder schwarzen Früchten. Er passt auch gut zu Crema Catalana oder anderen Desserts mit gebranntem Karamell. Helios passt auch zu traditionell kretischem Gebäck wie "kalitsounia" oder der Süßspeise "sfakiani pita".

Ein roter Süßwein, der 2005 auf den Markt gebracht wurde. "Helios" bedeutet "Sonne", da die Sommersonne für seine Herstellung unerlässlich ist.



500 ml

ALKOHOL 14.4% vol
RES. ZUCKER 125 gr/lt
GESAMT. SÄURE 8 gr/lt
GESAMT. SCHWEFEL 123 mg/lt
pH-Wert 3.14

