Artemis Karamolegos '34'

Hellas / Santorini

Høyoppløselig bilde

7 070292 943470

Artemis Karamolegos representerer tredje generasjon vinmakere på Santorini, men det var først i 2004 at Artemis etablerte en kommersiell drift, etter at produksjonen tidligere hovedsakelig hadde vært forbeholdt familie og venner. På kort tid har han etablert seg som Santorinis mest ettertraktede vinprodusent, med et kompromissløst terroirfokus som gjennomsyrer hele produksjonen. Under vinmaker Lefteris Anagnostous kyndige hånd trylles det frem en rekke cuvéer fra nøye utvalgte vinmarker spredt over hele Santorini. Assyrtiko, øyas signaturdrue, står i sentrum for all produksjon.

Karamolegos har tilgang til noen av de mest prestisjetunge vinmarkene og eldste vinstokkene på Santorini, med plantemateriale som varierer fra 20 til 150 år gamle stokker. Vinmarkene ligger i områder som Kamari, Exo Gonia, Messaria, Pyrgos, Megalochori og Akrotiri. Totalt produseres det rundt 150 000 flasker årlig fra 18 hektar vinmarker. Alt arbeides etter økologiske prinsipper, med enkelte vinmarker sertifisert, og tilnærmingen i kjelleren er hands-off for å bevare druens og terroirets opprinnelige karakter.

Artemis Karamolegos '34' er en av signaturvinene fra Santorini, laget på 100% Assyrtiko fra vinstokker som i snitt er over 60 år gamle. Navnet '34' refererer til antall hektar Santorini hadde av vinmarker i historisk tid. Vinen uttrykker det ekstreme vulkanske terroiret på øya med stor presisjon og kompleksitet, og kombinerer intens kraft med eleganse og vibrerende friskhet. Produksjonen skjer med fokus på minst mulig intervensjon for å bevare Assyrtiko-druens naturlige energi og karakter.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	PDO
Produsent	Artemis Karamolegos
Årgang	2023
Druetyper	100% Assyrtiko
Vinifikasjon	Håndplukkede druer fra gamle stokker i Kamari, Exo Gonia, Pyrgos, Megalochori og Akrotiri. 80% av vinen fermenteres i rustfrie ståltanker, mens de resterende 20% fermenteres i en kombinasjon av gamle eikefat, betongkar og leirkrukker.
Lagring	Modnet på bunnfallet i ståltank, gamle fat, betong og leire i ca. 7 måneder før tapping.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: <3 g/l Syre: 7 g/l
Karakteristikk	Vulkanskmineralsk duft med innslag av sitrus, grønn te, pære, fersken. Syrefrisk og elegant kremete, rik munnfølelse. Lang og intens mineralsk/salin avslutning. Konsentrert, syrefrisk og kompleks.
Passer til	Grillet fisk, skalldyr, ceviche, retter med sitrusbaserte sauser.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	13016201	5775226	kr. 549,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**SAP nr**	
6		35651 Status: Lagervare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Ready for every moment