Karamolegos Nykteri

Hellas / Santorini

Høyoppløselig bilde

5 200324 900115

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.

Nykteri er laget i tradisjonell stil med sent innhøstede druer fra gamle, upodede vinstokker på over 100 år. Druene hentes fra høytliggende vinmarker i Megalochori og Pyrgos, på ca. 350 meters høyde, hvor det kjøligere mikroklimaet bidrar til å bevare friskhet og kompleksitet. Nykteri-stilen kjennetegnes av kraft, fylde og lagringsdyktighet, og vinen uttrykker Santorinis vulkanske terroir med stor presisjon.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	PDO
Produsent	Artemis Karamolegos
Årgang	2021
Druetyper	90% Assyrtiko, 5% Athiri, 5% Aidani
Vinifikasjon	Håndplukkede druer fra vinmarker i Megalochori og Pyrgos. Skånsom pressing og spontanfermentering i rustfrie ståltanker.
Lagring	Modnet på bunnfallet i rustfrie ståltanker i 16 måneder før tapping.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 1,6 g/l Syre: 6,8 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Aromatisk med innslag av kvede, honningvoks og vulkansk mineralitet. Fyldig, med rik aromatisk smakspalett og høy syrefriskhet. Lang og mineralsk utgang.
Passer til	Kylling i kremet saus, sjøkreps, kraftige fiskeretter.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	13032101	5775259	kr. 569,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**SAP nr**	
6		35652 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