

# Karamolegos Vinsanto

Hellas / Santorini

Tredje generasjon vinmaker, med det var først i 2004 at Artemis etablerte den kommersielle driften (før det gikk alt til familie og venner). Fra den gang har han på rekordtid etablert seg som Santorinis utvilsomt mest ettertraktede vinprodusent, med et ekstremt terroirfokus i alt han gjør. Under vinmaker Lefteris Anagnostou kyndige hånd trylles det frem en rekke ulike cuveer fra spredte vinmarker over hele vulkanøya Santorini. Selvsagt med signaturdruen assyrtiko i førerretet. Karamolegos har tilgang til det hvasseste av terroir og gamle vinstokker (20 til 150 år gamle) i Kamari, Exo Gonia, Messaria, Pyrgos, Megalochori og Akrotiri. Totalt produseres om lag 150.000 flasker fra 18ha vinmarker (både egne samt fdruedyrkere de har langvarige kontrakter med). Alt etter økologiske prinsipper (og noen av markene er også sertifiserte), og hands-off i kjelleren. Vinene regnes for å være de meste sofistikerte og komplekse - elegante, med nerve og 'flesh'.

Innhøstede druer tørkes i solen 9-14dgr. 12 år lagring på gamle fat. TA 10 g/l, RS 280 g/l.



<b>Type</b>	Dessertvin
<b>Produsent</b>	Artemis Karamolegos
<b>Årgang</b>	2010
<b>Druetyper</b>	85% Assyrtiko, 15% Aidani
<b>Analyse</b>	Alkohol: 10,5 %      Sukker: 281 g/l      Syre: 9.6 g/l
<b>Karakteristikk</b>	Intens både aromatisk og strukturmessig. Preg av tørket frukt (sitrus, rosin, fiken, aprikos), med balsamiske og karamelliserte innslag. Ekstremt lang og konsentrert. Høy syrefrisshet og markert mineralitet.

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,5 L	14986002	6075956	kr. 529,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6			

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  
*Drink for every moment*