

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 har det blitt tryllet 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 øyas meste sofistikerte og komplekse - elegante, med nerve og 'flesh'.

Dessertvin (50 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Karamolegos Vinsanto - Intens både aromatisk og strukturmessig. Preg av tørket frukt (sitrus, rosin, fiken, aprikos), med balsamiske og karamelliserte innslag. Ekstremt lang og konsentrert. Høy syrefriskhet og markert mineralitet.	kr. 433,50	14986002	6075956	
Hvitvin (75 cl)				
Karamolegos Santorini - Vulkanskmineralsk duft med innslag av moden sitron, hint urter og blomst. Teksturdrevet og intens, god fylde og høy syrefriskhet. Lang.	kr. 333,00	13015501	5775275	
Karamolegos Nykteri - Aromatisk med innslag av kvede, honningvoks og vulkansk mineralitet. Fyldig, med rik aromatisk smakspalett og høy syrefriskhet. Lang og mineralsk utgang.	kr. 412,10	13032101	5775259	
Karamolegos Ftelos - Terroirdrevet stil. Frisk duft med stenfrukt, citrus og vulkansk mineralitet samt karakteristisk saltpreget hint av sjø. Åpen med god fylde. Intens, med markert mineralitet. Kompleks og fast, med endeløs lengde.	kr. 759,70	13015701	6216592	
Karamolegos '34' - Vulkanskmineralsk duft med innslag av citrus, grønn te, pære, fersken. Syrefrisk og elegant kremete, rik munnfølelse. Lang og intens mineralsk/salin avslutning. Konsentrert, syrefrisk og kompleks.	kr. 421,10	13016201	5775226	