

Karamolegos '34'

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 har det blitt tryllet frem en rekke ulike cuveer fra spredte vinmarker over hele vulkanøya Santorini. Selvsagt med signaturdruen assyrtiko i førersetet. 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'.

Nøye utvalgt fra over 100 år gamle vinstokker, fra fem selekterte parseller i Pyrgos, Megalochori, Exo Gonia, Akrotiri og Fira. 10% fermentert på fat, resten ståltank. 8mnd på bunnfall. Minimalistisk vinmaking.



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	PDO
Produsent	Artemis Karamolegos
Årgang	2021
Druetyper	100% Assyrtiko
Analyse	Alkohol: 14,0 %
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.

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 13016201	EPD-nr 5775226	Pris Vinmonopolet kr. 464,90
Antall i kasse 6	Sortiment	Vectura nr	

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