

Karamolegos Nykteri

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'.

Tradisjonell Nykteri-stil med sent innhøstede druer fra gamle vinstokker (100 år) i høytliggende Megalochori og Pyrgos (350moh). 16mnd på bunnfall.



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	PDO
Produsent	Artemis Karamolegos
Årgang	2020
Druetyper	90% Assyrtiko, 5% Athiri, 5% Aidani
Analyse	Alkohol: 14,5 %
Karakteristikk	Aromatisk med innslag av kvede, honningvoks og vulkansk mineralitet. Fylldig, med rik aromatisk smakspalette og høy syrefrisikhet. Lang og mineralsk utgang.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	13032101	5775259	kr. 464,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
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