



**KLADOS**  
19 WINERY 97

Produktname:

**The Hunter**

Sorte: Kotsifali

Kategorie: Rebsortenwein von Kreta

Jahrgang: 2023

Reifung: 2 - 3 Jahre

Volumen: 13,5% vol / Säure: 5.51g/l / pH: 3.52

Restzucker: 0,5 g/l

Weingut: Peza

Höhe: 300 m

Alter: 4 Jahre

## SORTE

Kotsifali:

Das rote Wahrzeichen des kretischen Weinbergs.

Diese Sorte

bestimmt den Charakter vieler trockener Rotweine im Weinbau der südlichen Ägäis.

Sanftheit und Charakter – mit dem Duft von Pflaumen.

Die fleischige Kotsifali-Traube, entspricht dem kretischen Merlot und wird in letzter Zeit zunehmend in reinsortiger Weinbereitung genutzt und ist auch in Mischungen mit Mandilari und Syrah zu finden.

## VINIFIKATION

Die Trauben werden zwischen dem 1. und 7. September von Hand geerntet.

Der Most durchläuft eine klassische Rotweinbereitung bei 16 °C -20 °C. Anschließend erfolgt eine Mazeration für 5 bis 7 Tage und die

Trennung des Traubentresters vom vergorenen Wein.

Wenn die Gärung abgeschlossen ist wird der Wein

dekantiert und reift 4 Monate unter optimalen Bedingungen.



## ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG

Helle rubinrote Farbe.

Fruchtiges Aroma von Kirsche, Erdbeere, Sauerkirsche und Trockenblumen.

Ein runder und fruchtiger Mund mit einer perfekten Balance von Alkohol, Säure und Tanninen.

Bei 12-13° C serviert die perfekte Begleitung zu kretischer Küche, Nudelgerichten, Meeresfrüchten und einer Auswahl an Käse.

## LABEL

Der Jäger, Geist des Falken in einer nicht ganz ernst gemeinten Darstellung! Sein Talent ist eher der Schutz der Traubenernte als seine Beute zu suchen... die sich seinem wachsamem Auge sicher entzieht.



**KLADOS**  
19 WINERY 97

PANORMO | RETHYMNO | CRETE | GREECE |

T +30 28340 51 589 | F +30 28340 51 169 | M +30 697 365 48 40

info@kladoswinery.gr | www.kladoswinery.gr

N 35.417085° S 24.707394°