



**KLADOS**  
19 WINERY 97

Produktname:

**Pink Blackbird**

Sorte: Kotsifali

Kategorie: PGI Kreta

Jahrgang: 2024

Alterung: 2 Jahre

Volumen: 14% vol / Säure: 6.40 g/l / pH: 3,38

Restzucker: 1.5 g/l

Weinberg: Peza Heraklion

Boden: Lehm

Höhe: 400 m

Alter: 14 Jahre

Flächenertrag: 9 tn/ha

## REBSORTE

Kotsifali:

Die rote Sorte der kretischer Weinberge.  
Sie bestimmt den Charakter vieler  
trockener Rotweine in der Region  
der südlichen Ägäis.  
Sie zeichnet sich durch  
Pflaumenaroma und Sanftheit aus.  
Die fleischige Kotsifali-Traube,  
das Äquivalent zum kretischer Merlot,  
wird zur sortenreinen Vinifizierung  
zunehmend genutzt.  
Sie ist auch in Mischungen zu finden  
z.B. mit Mandilari und Syrah.

## WEINBEREITUNG

Die Traube wird zwischen dem  
1. und 10. September  
von Hand gelesen.  
Der Most bleibt für 2 Stunden  
in Kontakt mit dem Fruchtfleisch um ein  
weiches Rosa zu erreichen.  
Die klassische Rosé-Vinifikation findet in  
Edelstahltanks bei einer  
kontrollierten Temperatur von  
15°C - 18°C statt.  
Nach Abschluß des Gärungsprozesses  
wird der Wein dekantiert und reift für  
die Dauer von vier Monaten  
unter optimalen Bedingungen.



## ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG

Zartrosa Farbe. Komplexe Aromen von  
roten Früchten wie Erdbeere,  
Zitrusfrüchte und Blütenduft  
vervollständigen den Wein.  
Der fruchtige Geschmack gepaart  
mit der intensiven Frische und die  
knackige Säure sind im Mund  
bemerkenswert.  
Der Nachgeschmack ist intensiv  
und langanhaltend.  
Serviert bei 9° C - 11 °C die perfekte  
Begleitung zu Meeresfrüchten,  
kretischer Küche, gefüllten Tomaten,  
Dakos, Pasta und eine Auswahl von Käse.

## ETIKETT

Pink Blackbird:  
Die Sorte Kotsifali reift früh und ist die  
bevorzugte Speise der Amsel,  
von der sie ihren Namen hat.



**KLADOS**  
19 WINERY 97

PANORMO | RETHYMNO | KRETA | GRIECHENLAND

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°