



KLADOS
19 WINERY 97

Produktname:

Pink Blackbird

Sorte: Kotsifali

Kategorie: P.G.I. Kreta

Jahrgang: 2025

Alterung: 2 Jahre

Volumen: 13.5 % vol / Säure: 6.12 g/l / pH: 3,29

Restzucker: 1.5 g/l

Weinberg: Peza Heraklion

Boden: Lehm

Höhe: 400 m

Alter: 16 Jahre

Flächenertrag: 11 tn/ha

SORTE

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 Edelstahl tanks 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°