

VINUNIC

RETSINA OF ATTICA NV

Art. nr 7185

Pris 99 kr

Storlek 750 ml

Producent Kourtakis S.A, Greek Wine Cellars

Ursprung Attica, Grekland

Varukategori Vita torra viner

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Förslutning Skruvkork

Druvor Savatiano 100%

Alkoholhalt 11,5%

Sortiment Systembolagets fasta



Karaktär Kryddig smak med tydlig karaktär av kåda, inslag av rosmarin och gula päron.

Tillverkning Musten smaksätts med kåda från Alleppotalen och får jäsa vid högst 22 grader under tolv dagar. Vilar sedan på ståltankar innan buteljering.

Passar till Serveras vid 7-9°C gärna till grekiska rätter av fisk eller ljust kött.

Information Retsina uppstod genom att man använde kåda från pinjetråd att försluta vinamforor. Man märkte då att dessa viner hade bättre hållbarhet och började då smaksätta vinet med kåda. I själva verket berodde den ökade hållbarheten på att vinet inte oxiderades lika mycket när kådan förbättrade förslutningen på amfororna. Traditionen att smaksätta vinet med kåda har dock levt kvar och Retsina är fortfarande det vin som många förknippar med just grekiska viner.

Omdömen

SvD -Mikael Mölstedt 5 av 6

Druvan savatiano har du nog inte hört talas om. Men faktum är att den tillhör de mest planterade i Grekland. Populär i landets retsinaviner. Oj, tänker du, retsina - det är väl vinerna som smakar kåda? Jodå, men i dag är de betydligt elegantare med toner av citrus och gröna äpplen, kådan ger trots allt en känsla av skogspromenad.

Om producenten

Stor vinfirma med höga krav

Greek Wine Cellars är en av de mest erkända och historiska vingårdarna i Grekland och har varit i framkanten av landets vinframställningstradition i över ett sekel. Vingården grundades 1895 och är känd för att producera högkvalitativa viner som speglar Greklands mångsidiga och rika terroir.

En av Greek Wine Cellars flaggskeppsprodukter är Kourtakis Retsina, ett vin med en månghundraårig tradition. Retsina är ett ikoniskt grekiskt vin som tillverkas över hela landet och räknas som en traditionell appellation. Under antiken förslöts vinkärnen med kåda från

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

Alleppotallen för att förhindra att vinet oxiderade. Idag är det inte längre nödvändigt, men vinstilen lever kvar i och med att musten smaksätts med alleppokåda, vilket ger den distinkta och unika smaken. Retsina tillverkas främst av den inhemska savatiano-druvan. Kourtakis Retsina produceras i Attika-regionen, där klimatet och markförhållandena är idealiska för att odla savatiano-druvan.

Greek Wine Cellars fortsätter att vara en nyckelspelare i att visa upp Greklands flertusenåriga vinkultur för världen.