

WEINBUND BERLIN DER WEINBUNDWEIN

... ist ein Wein, der gemeinsam von den Mitgliedern des WEINBUND BERLIN ausgesucht und für eine begrenzte Zeit in allen [Weinhandlungen](#) zum gleichen Preis angeboten wird.

Bei der Auswahl lassen wir uns von der Prämisse leiten, die Vielfalt und Individualität in der Weinwelt zu zeigen. Es ist immer ein Gewächs, das sich durch Qualität und Typizität auszeichnet. Selbstverständlich muss das Verhältnis von Preis und Genuss ganz besonders attraktiv sein.

Wenn man von TERROIR spricht, meint man damit zuallererst das Zusammenspiel von Reben und Weinberg von klimatischen und geologischen Bedingungen. Die Weinbereitung im Keller des Weingutes soll das im Weinberg Gewachsene optimal herausarbeiten. Jahrhunderte lang war der Ausbau im Holzfass dabei Standard. Erst seit etwa 40 Jahren gibt es Alternativen. Der AUSBAU OHNE HOLZ eröffnete neue Möglichkeiten, um den Traubencharakter ganz unmittelbar in Wein zu übersetzen. Die 2013 vorgestellten WEINBUNDWEINE sind alle OHNE HOLZ entstanden. Wir werden mit den WEINBUNDWEINEN 2013 die Möglichkeiten dieses Ausbautypus ausloten und wollen sie -mit Ihnen- diskutieren.



2012 Sillogi
Regionalwein der Kykladen
Bio-zertifiziert durch DIO
Weingut Moraitis, Paros



Flasche 75 cl 8,80 €
(1 Liter = 12,72 €)

Das Weingut der Familie Moraitis liegt auf der Kykladen Insel Paros. 1910 wurde es gegründet, 1967 wurde der erste Flaschenwein abgefüllt. Heute führt die vierte Generation das Weingut, ausgestattet mit moderner Kellertechnik und seit 1997 teilweise in biologischer Weinbergsbewirtschaftung. Eine zusätzliche Herausforderung für den Weinbau auf Paros stellt die Tourismusindustrie dar, die um die begrenzten Flächen konkurriert. Der Weinbau auf Paros hat eine Tradition von über 5000 Jahren, heute werden noch 600 Hektar kultiviert.

Der Sillogi (=Cuvée) Moraitis enthält die Sorten Malagousia und Assyrtiko, kultiviert auf den für Paros typischen Sand-Tonmergelböden. Malagousia stammt eigentlich aus dem Südwesten des griechischen Festlandes, war dort aber fast ausgestorben und erfährt gerade eine Renaissance, Assyrtiko ist die Traditionssorte der Kykladeninsel Santorin. Die geschützte Ursprungsbezeichnung (OPAP) Paros gilt bei Weißweinen nur für die Sorte Monemvasia (=Malvasia - Griechen und Venezianer verbindet eine gemeinsame Geschichte!). Temperaturkontrollierte, kühle Verarbeitung und reduktiver Ausbau im Edelstahltank konservieren Frische und Primäraromen.

Charakteristika: helles Gelb; frische Blumen- und Grapefruit-Aromen; harmonisch und gehaltvoll durch Assyrtiko, mineralisch und mit erfrischender Säure durch Malagousia. Ein Wein aus einem Mittelmeerklima, der erst mit Temperaturkontrolle und Edelstahlausbau möglich wurde!

Weitere Informationen finden Sie unter der Adresse: www.paroswines.gr
Genießen Sie ihn bei 8-10° zu Fisch, Meeresfrüchten, Pasta und Salaten!

WEINBUND BERLIN Mitglieder:

**DiVinum, Paasburg´s W.A.L., Vinos y Tapas, Vinum, Viniculture
Weingalerie Kubin & Lindenblatt, Weinhandlung Cava**

Wein & Glas Compagnie, Weinhandlung Hardy, Weinkeller Türk

Aktuelle Informationen sind zu finden unter: www.weinbund-berlin.de