



SKYTHOS

Eins, das einzige Weise, läßt sich nicht und läßt sich doch mit dem Namen des Zeus (des „Lebens“) benennen.

Es heißt, Euripides hätte dem Sokrates die Schrift des Heraklit gegeben und gefragt: „Was hältst du davon?“ Da hätte der geantwortet: „Was ich verstanden habe, ist vortrefflich, – ich bin überzeugt, auch, was ich nicht verstanden habe. Aber es bedarf eines delischen Tauchers.“

Skythos 2007

Produzent: Dr. Margret Hubmann – Ansitz Dolomytos

Rebsorten: Blauburgunder, verschiedene rote Rebsorten

Lage: Unterinn am Ritten auf 400m Seehöhe – sehr steile nach Süden ausgerichtete Hanglage mit sehr guter Sonnenexposition.

Boden: Reiner Porphyrboden

Lese: Oktober, äußerst selektiv in der Auswahl von vollreifen Traubenmaterial.

Ertrag: 35hl/ha

Ausbau: Nach der Vergärung in Holzbottichen mit schonenden Untertauchen des Tresterhutes Reifung des Weines in 150l Holzfässer. 24 Monatige Lagerung. Der Wein wird weder geschönt, filtriert noch gepumpt.

Lagerfähigkeit: mindestens 15 Jahre.

Beschreibung: Sattes Rubinrot. Ein komplexes Aromaspektrum, nach reifen, roten Waldfrüchten. Im Mund dicht saftig und feinen Tanninen. Ausdrucksstark mit eleganten feinen Abgang.

Alkohol: 13%Vol, **Säure:** 5,8g/l, **Flaschenanzahl:** 2500, **Verschluss:** Naturkork

Empfehlungen: Trinktemperatur 16-17°C, am besten in Burgundergläser; zu Wildgerichten.

Prof. Rainer Zierock (verstorben 2009), Philosoph und Tüftler der Önologie. Er gab den Ansitz Dolomytos seinen Namen, er liebte die griechische Mythologie die unkonventionelle Methode der Weinherstellung und respektierte die Natur. Ergo bibamus!