



Oenops wines - Domaine Oenops - Xinomavraw 2022 (Sans SO²)

Varietal red wine - Noord Griekenland - Griekenland

ALGEMEEN

Oenops is een wijnproject dat Nikos Karatzas in 2015 opgestart heeft. Het is de nieuwste wijnmakerij in de regio van de stad Drama in Macedonië, in het noorden van Griekenland. Het doel van Nikos is om wijnen te maken van top kwaliteit, gebruik makend van methodes die al eeuwenlang hun succes bewezen hebben. De cuvées worden in kleine volumes gevinifieerd. De wijngaarden en druiven voor het maken van deze wijnen worden door Nikos persoonlijk geselecteerd in diverse regio's. Het resultaat is een prachtig portfolio van unieke wijnen die duidelijk de knowhow van hun maker en de terroirs vanwaar de wijnen komen weerspiegelen.

DOMAINE OENOPS - XINOMAVRAW 2022 (SANS SO²)

Xinomavro
Biodynamie

De Xinomavro druiven voor deze wijn zijn afkomstig uit verschillende regio's in het noorden van Griekenland, nl Naoussa, Rapsani, and Goumenissa en Amyndeo. Xinomavraw is een rode wijn in zijn puurste vorm (RAW). Concreet betekent dit dat de druiven vergist worden met de gisten die aanwezig zijn op de druiven en in de wijnmakerij (endogene gisten) in ei-vormige amforen. Na de vergisting blijft de wijn nog 6 maand verder rijpen in deze amforen. Uiteindelijk wordt de wijn ongeklaard en ongefilterd gebotteld zonder toevoeging van sulfiet. We spreken van wijnmaken met minimale tussenkomst (minimal intervention). In het glas krijgen we een heldere robijnkeurige wijn. De neus verraad aroma's van zwarte kersen, tomatensteeltjes en vanille, samen met meer kruidige toetsen van lavendel en tijm. In de mond komen de kersentoetsen terug samen met de fijne kruiden. De wijn is gemiddeld van kracht en wordt ondersteund door een prachtige tanninestructuur die zo typisch is voor xinomavro. Alles wordt perfect in balans gehouden door verfrissende zuren die nazinderen in de afdronk.

Vergisting met endogene gisten in ei-vormige amforen. Botteling zonder filteren of klaren, geen toegevoegd sulfiet

3 - 5 jaar

Kazen, kruidige oosterse keuken, in olijfolie gebraseerde groenten

Openingsuren:
Woe, don, vrijdag 14u00 – 18u30
zaterdag 10u00 – 12u00 | 14u00 – 18u00
overige dagen op afspraak

Wijnen Bruno Desmet-Carlier
Olmstraat 47 | 8790 Waregem
+32 (0)474 74 34 19 | bruno@wijnen-bdc.be





Wijnen
BRUNO DESMET-CARLIER

WEBSITE

www.oenopswines.gr

Openingsuren:
Woe, don, vrijdag 14u00 – 18u30
zaterdag 10u00 – 12u00 | 14u00 – 18u00
overige dagen op afspraak

Wijnen Bruno Desmet-Carlier
Olmstraat 47 | 8790 Waregem
+32 (0)474 74 34 19 | bruno@wijnen-bdc.be



BDC Consult BV
BTW BE0893.267.852