

Estate Argyros



Weltklasse aus Griechenland.

Zugegeben: Griechenland verbindet man nicht auf Anhieb mit Spitzenweinen, doch diese Entdeckung von der Vulkaninsel Santorini muss schlicht mit dem Prädikat «sensationell» bezeichnet werden! Unser Freund Roman Rüdigsühl von Grandi Vini besuchte für uns vor Ort zahlreiche hervorragende Winzer – **den Besten haben wir für Sie ausgewählt.** Wir freuen uns sehr, dass wir mit den charaktervollen und atemberaubenden Weinen von Estate Argyros unser hochkarätiges Portfolio erweitern und **erstmalig in der langen Geschichte von Gerstl Weinselektionen griechische Weine im Sortiment** führen können. Holen Sie sich mit den überragenden Weinen von Argyros den griechischen Sommer in Ihr Zuhause und entdecken Sie mit uns die faszinierende Welt der Inselweine von Santorini.

Estate Argyros mit neuer «State-of-the-Art»-Kellerei.

Das 1903 gegründete Weingut Estate Argyros wird heute von Matthaios Argyros, von allen Matthew genannt, in 4. Generation geführt. Matthew und sein verstorbener Vater Yiannis haben sich mit ihren grossartigen Weinen in den vergangenen Jahrzehnten einen exzellenten Ruf erarbeitet, **viele Fachleute halten Argyros für den besten Weiss- und Süssweinproduzenten ganz Griechenlands.**

Die 130 ha werden nach biologischen Grundsätzen kultiviert (80 ha davon mit Pferden gepflügt), die Weine sind entsprechend zertifiziert. In einzelnen Parzellen wird mittlerweile sogar biodynamisch gearbeitet. 2016 wurde im Zentrum der Insel, in der Gemeinde Episkopi Gonia, umgeben von Rebbergen und mit traumhaftem Blick aufs Meer, die **neue, hochmoderne Kellerei** der Superlative in Betrieb genommen.



– Matthew Argyros, Winzer in 4. Generation –

36.–

Diese Reben erlebten noch die französische Revolution!

2018 Cuvée Monsignori • PDO Santorini

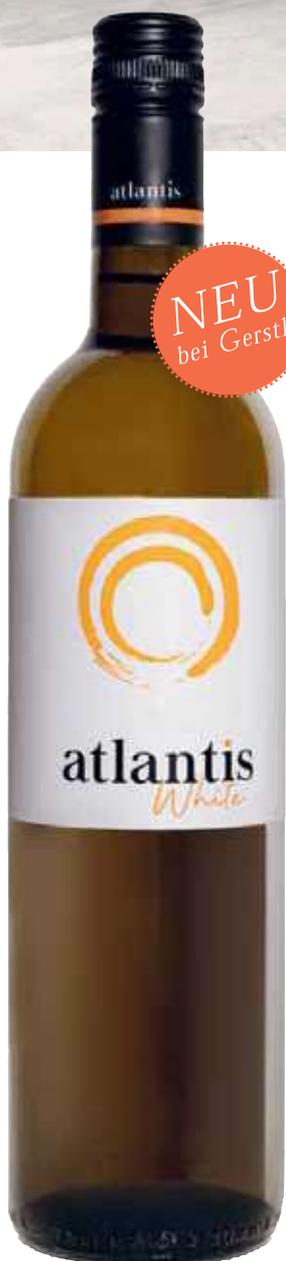
19+/20 • 2020 bis 2032

75cl CHF 36.– (statt 40.–) • Art. 251333

100% Assyrtiko

Kaum zu glauben: Der reinrassige Assyrtiko namens Monsignori wird ausschliesslich von Reben produziert, die über 200 Jahre alt sind! Wir bewegen uns also in der Gegend französische Revolution, das erste Automobil wird noch 100 Jahre auf sich warten lassen, **Älteste und beste Parzellen von Argyros, strikte Selektion der Trauben und minimale Erträge.**

Der herausragende Monsignori bildet zusammen mit dem Evdemon das Nonplusultra für Assyrtiko. Im Stahltank vinifiziert und anschliessend während 10 Monaten auf der Feinhefe belassen. **Der Monsignori gibt von der ersten Sekunde an Vollgas!** Intensive Zitrusnoten mit frischer Birne, wunderbar rauchig mit einem Hauch Vulkan. Strahlt eine markante Frische aus, alles extrem präzise und generös. Am Gaumen energiegeladen und vibrierend, mit viel Power und fantastischem Zug. Wieder reife Zitrusfrüchte (Limetten, Grapefruit) und eine herrlich hefige Note, die von der ausgeprägten Mineralität abgelöst wird. **Die Länge ist schlicht atemberaubend. So geht Assyrtiko!** Dieses raffinierte Energiebündel steht erst am Anfang seiner Evolution, geben Sie ihm ein wenig Zeit, Sie werden begeistert sein!



15.90

Fast mythischer Einstieg in die Argyros-Welt.

2019 Atlantis White

17/20 • 2020 bis 2024

75cl **CHF 15.90** (statt 18.–)

Art. 251330

90% Assyrtiko, 10% Athiri und Aidani

Der griechische Philosoph Platon beschrieb das mythische Inselreich Atlantis in der Mitte des 4. Jahrhunderts v. Chr. als Erster. Genauso sagenhaft ist auch der expressive Atlantis, der **perfekte Einstieg in die faszinierende Welt der Argyros-Weine und der ideale Sommerwein.** Produziert von jungen Reben und im Stahltank vinifiziert, zeigt er sich superfrisch, leichtfüssig und rassig, mit präziser Aromatik und Noten von grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Leicht mineralische und salzige Anklänge im lebendigen Abgang.

Herrlich zum Apéro und an heissen Sommertagen!



26.–

Elixier aus über 120-jährigen Reben.

2019 Assyrtiko Santorini

PDO Santorini

18+/20 • 2020 bis 2030

75cl **CHF 26.–** (statt 29.–) • Art. 251331

100% Assyrtiko

Schon der legendäre Entertainer Udo Jürgens forderte, dass man ihm nochmals griechischen Wein einschenke. Uns geht es beim reinsortigen Assyrtiko aus über 120 Jahre alten Reben (!) nicht anders. Obwohl noch sehr jugendlich und primär, ist das bereits **grosse Klasse und einfach unwiderstehlich.** Im Stahltank fermentiert und für einige Monate auf der Hefe belassen. Mineralische, rauchige Nase mit gelber, reifer Frucht, Grapefruit und Limette. **Am Gaumen wunderbar saftig und vielschichtig, knochentrocken und doch mit leicht cremiger Textur.** Viel konzentrierte Frucht und das typische Wechselspiel aus salzig-mineralischem Touch im Finish mit grossartiger Länge. Wird über die Jahre noch deutlich an Komplexität zulegen!

Die Traubensorten

Assyrtiko:
der Star unter den Weissweinsorten Griechenlands.

Die hochwertige Assyrtiko gilt als beste weisse Rebsorte Griechenlands. Sie hat ihre Ursprünge auf der Vulkaninsel Santorini, wo sie rund 70% der Rebflächen für sich in Anspruch nimmt. **Sie hat die seltene Eigenschaft, Fülle und Kraft mit knackiger Säure und fast stählerner Kargheit perfekt auszubalancieren.** Die Assyrtiko ist extrem widerstandsfähig gegen Trockenheit und Hitze, ihr hartes Holz schützt sie gegen die starken Winde in der Ägäis. Aus ihr entstehen **kraftvolle, strukturierte und intensive Weine mit frischer Säure und deutlich mineralischem Touch.** Entsprechend vinifizierte Weine verfügen über ein **enormes Alterungspotenzial.**

Aidani und Athiri:
die wichtigen Nebendarsteller.

Die Weissweinsorten Aidani und Athiri sind v.a. auf den Inselgruppen der Kykladen und besonders auf Santorini heimisch. Aidani spielt nebst Assyrtiko zwar nur die Rolle des Nebendarstellers, doch die aromatische und der Trockenheit trotzende Sorte wird oft **zur Abrundung von Blends** verwendet. Das gilt auch für die dritte wichtige Sorte Santorinis, Athiri. Aufgrund der geringeren Säure ist **Athiri ein idealer Partner, um den knackigen Assyrtiko etwas zu zähmen.**

Mavrotragano:
die trendige Rotweinsorte.

Die sehr im Trend liegende, praktisch nur auf Santorini angebaute Sorte Mavrotragano (übersetzt schwarz und knackig) besetzt zwar nur 2% der Rebflächen der Insel, doch sie **gilt unter den Winzern als «Rising Star»** und wird oft als Griechenlands Antwort auf Mourvèdre bezeichnet. Mavrotragano ergibt charaktervolle, tiefe und konzentrierte Weine mit dichter Farbe, noblen Tanninen und einer Prise Wildheit, die durchaus zur längeren Lagerung geeignet sind. **Die Sorte erlebt aufgrund hervorragender Ergebnisse im warmen und windigen Ägäis-Klima einen rasanten Aufstieg,** fast jeder Santorini-Winzer füllt mittlerweile eine eigene Version ab.

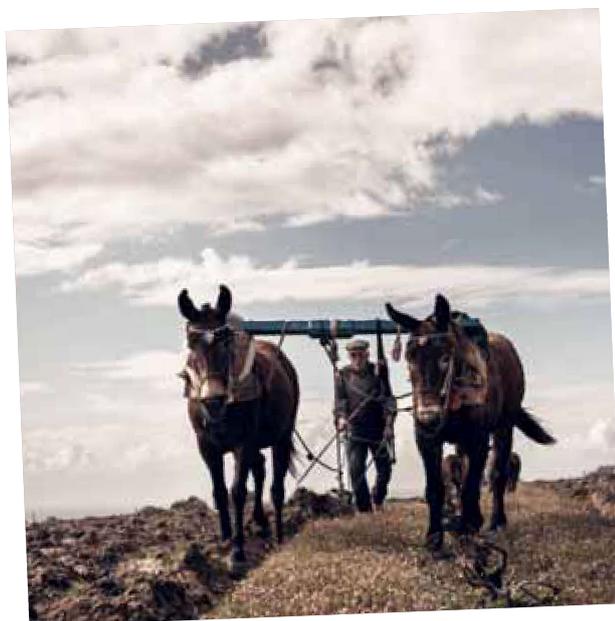
Weinbau auf der berühmten Insel Santorini.

Santorini zählt mit seinen 76 km² (knapp grösser als die Stadt Winterthur) zur Inselgruppe der Kykladen in der südlichen Ägäis. Der Weinbau hat hier zwar eine lange Tradition, aber auch zahlreiche Herausforderungen. Das Klima ist mediterran heiss und sehr windig. **Santorini hat äusserst komplexe, junge vulkanische Böden mit extrem wenigen Nährstoffen, das ist sogar für Weinreben eine schwierige Umgebung.** In den Sommermonaten regnet es kaum einmal. Um die Konkurrenz unter den Reben gering zu halten, wird mit einer äusserst niedrigen Pflanzdichte von 2500 Reben/ha gearbeitet.

Ein weiteres ernsthaftes Problem sind die starken Ägäis-Winde. Sie können zu unterbrochener Blüte, schlechtem Fruchtansatz und im Sommer zu Wasserstress führen. **Darum werden die Reben in einer Art Korb (Kouloura genannt) nahe dem Boden erzogen.** So sind die Trauben besser vom Wind geschützt und die kaum vorhandene Feuchtigkeit (Morgennebel aus den Vulkanen) kann effizienter konserviert werden. Allerdings bringt die Kouloura auch beträchtliche Nachteile mit sich: Sämtliche Arbeiten an der Rebe müssen kniend verrichtet werden, nur noch wenige Leute beherrschen diese Technik, **die Ernte dauert 4x und der Rebschnitt 10x so lange wie bei einem herkömmlichen Erziehungssystem.**

Aufgrund der speziellen Bodenbeschaffenheit ist Santorini nicht nur Phylloxera-frei, sondern sogar immun gegen die Reblaus. Deshalb lassen sich auf Santorini einige jahrhundertealte Reben finden.

Ein weiterer Faktor im Weinbau auf Santorini sind die galoppierenden Traubenpreise. Aktuell wird für ein Kilogramm der Spitzensorte Assyrtiko 5 Euro bezahlt, was etwa dem Niveau für Barolo-Trauben entspricht. Nebst dem arbeitsintensiven Kouloura-System und den notorisch geringen Erträgen führen der boomende Tourismus (mit einem Hotel lässt sich angeblich 10x mehr verdienen als mit einem Weinberg) und die klimabedingt kleinen Ernten zu rasant steigenden Preisen. Glücklicherweise kann unser Produzent Argyros auf eine respektable Grösse eigener Rebfläche zurückgreifen, wodurch die **Preiseffekte etwas abgefedert** werden.



– «Auf Santorini finden
sich jahrhundertealte
Reben.» –



49.50

Das Nonplusultra von Argiros.

2016 Cuveé Evdemon • PDO Santorini
19+/20 • 2020 bis 2032
75cl **CHF 49.50** (statt 55.–) • Art. 251335
100% Assyrtiko

Evdemon nennt sich die biodynamisch kultivierte Einzellage in der Gemeinde Pyrgos, die diesem spektakulären, Grenzen auslotenden und reinsortigen Assyrtiko seinen Namen verleiht. **Singemäss bedeutet Evdemon «grosses Vergnügen» – einen besseren Namen könnte man diesem Wein nicht geben!** Über 150 Jahre alte Reben, 75% des finalen Blends werden im Stahltank ausgebaut und verbleiben für 30 Monate auf der Feinhefe, die restlichen 25% werden während 12 Monaten in französischen Barriques veredelt. Im Vergleich zum puren und energiegeladenen Monsignori ist der **rare Evdemon noch vielschichtiger und tiefgründiger**, die lange Hefelagerung und der Barrique-Einsatz verleihen dem Wein eine zusätzliche Aromen-Dimension, Körperreich und cremig in der Textur, mit Aromen von Zitrusfrüchten, Zitronengras, Pfirsich und Mandeln, eingebettet in die charakteristische Assyrtiko-Mineralität. **Der Evdemon strahlt eine erhabene Eleganz aus, alles ist wunderbar harmonisch und meisterhaft ausbalanciert.**

Das Finale ist in seiner Intensität einzigartig und lässt uns für diesen Traum-Assyrtiko fast die Höchstnote zücken. Wir haben keine Zweifel, der aktuell noch jugendliche Evdemon wird Ihnen in den kommenden 10 Jahren sehr viel Freude bereiten!



36.–

Rarität: Der einzige Rotwein von Argiros.

2017 Mavrotragano
18+/20 • 2020 bis 2032
75cl **CHF 36.–** (statt 40.–) • Art. 251332
100% Mavrotragano

Der reinsortige Mavrotragano ist Argiros' einziger Rotwein und **nur in homöopathischen Mengen verfügbar** – immerhin 60 Flaschen haben es in die Schweiz geschafft. Aus 40-jährigen Reben rund um das Weingut in Episkopi. Vinifikation im Stahltank mit anschliessendem, 2-jährigem Ausbau in französischen Barriques, um die Tanninstruktur etwas zu mildern. Der von Argiros als «vin de garde» bezeichnete Mavrotragano ist tiefrot mit violetten Reflexen. Höchst spannende Nase mit Aromen von wilden dunklen Beeren, schwarzen Kirschen und exotischen Gewürzen, leicht rauchig in Verbindung mit einer gewissen Erdigkeit. **Kraftvoll am Gaumen, mit seidenfeinen Tanninen und tadelloser Balance.** Das Holz ist nie aufdringlich, unterstützt jedoch den charaktervollen Auftritt dieses raren und überzeugenden Rotweins perfekt. Tolle Länge! Obwohl schon jetzt sehr zugänglich, dürften **einige Jahre Lagerung noch mehr Komplexität** hervorbringen und die sortentypische, wilde Seite des Mavrotraganos betonen.



Unwiderstehlicher Süsswein.

2012 Vinsanto 4 years barrel aged

19+/20 • 2020 bis 2050

50cl CHF 39.50 (statt 44.–) • Art. 251336

80% Assyrtiko, 10% Aidani, 10% Athiri

Vinsanto, also der Vino di Santorini, ist der berühmteste Wein Santorinis und **sollte nicht mit dem toskanischen Vinsanto verwechselt werden**. Die Trauben für den Vinsanto verbleiben jeweils rund 2 Wochen länger an den Reben und werden dadurch überreif geerntet. Im Anschluss werden sie für **10–12 Tage am Boden auf Netzen ausgelegt und in der griechischen Sonne getrocknet**. Aufgrund seiner «bloss» vier Jahre langen Reifung in kleinen Holzfässern könnte man diesen herrlichen, aus über 150 Jahre alten Reben produzierten Vinsanto im eindrucksvollen Süsswein-Line-Up von Argyros etwas unterschätzen. Aber wir haben es hier **mit einem aussergewöhnlichen und köstlichen Elixier zu tun**. Aromatik und Geschmack dieses bernsteinfarbenen Weins sind kraftvoll und verführerisch. Wir entdecken Noten von getrockneten Früchten, Rosinen, karamalisierte Mandeln, frische Orangenzesten, reife Aprikosen, türkische Feigen und Bitterorangenkonfitüre. Die jugendliche Überschwänglichkeit lässt diesen konzentrierten Wein mit rund 220 g/l Restzucker etwas süsser und üppiger erscheinen als seinen grossen und älteren Bruder. Doch **wie alle Weine von Argyros verfügt auch dieser dank der knackigen Säure über eine phänomenale Frische**. Im intensiven und langen Abgang zeigt er eine beeindruckende Spannung. Wir sind uns sicher: **Wer Süssweine mag, wird diesen Vinsanto lieben – man kann ihm nicht widerstehen!**

NEU
bei Gerstl

39.50



NEU
bei Gerstl

108.–



Die Vollendung der Süssweinkunst.

1996 Vinsanto 20 years barrel aged

20+/20 • 2020 bis 2120

50cl CHF 108.– (statt 120.–) • Art. 251338

80% Assyrtiko, 10% Aidani, 10% Athiri

Es handelt sich weder bei der Bewertung noch bei der Trinkreife um Schreibfehler. Der 20 Jahre in benutzten französischen Tonneaux gereifte Vinsanto ist nicht nur Argyros' berühmtes Meisterstück. Es ist auch schlicht und ergreifend **einer der weltbesten, auf natürliche Weise hergestellten Süssweine**. Dieser Wein sprengt jede Dimension! **Für das rare Juwel werden ausschliesslich spezielle Parzellen mit über 200 Jahre alten Reben verwendet**. Der mahagonifarbene Süssweintraum startet mit einem **grandiosen Feuerwerk an noblen und komplexen Aromen**: getrocknete Früchte, Feigen, Nüsse, Schokolade, Kaffeebohnen, Bitterorangen und einreduzierte Aprikosen. Eine delikate Zitrusnote im Hintergrund sorgt für die nötige Frische. Unglaublich präzise und sauber. **Am Gaumen extrem reichhaltig und konzentriert mit beeindruckender Balance und überraschender Frische**. Die stolzen 280 g/l Restzucker finden in der knackigen Säure einen würdigen Gegenpol, der Wein präsentiert sich nie schwer, sirup-artig oder gar klebrig. Es wirkt fast, als würden Frucht, Säure und Süsse einen ewigen Wettstreit miteinander austragen, den zwar keiner gewinnt, aber der alle Geniesserinnen und Geniesser auf eine wilde und reizvolle Achterbahnfahrt mitnimmt. Das Finale ist beinahe unendlich, der spektakuläre Abgang hallt minutenlang nach. **Das ist Süsswein in Vollendung, wir verneigen uns und ziehen ehrfürchtig den Hut.**