

Voski 2021

Vielschichtige Frucht, Würze, lebendige Säure und Schmelz, feine Salzigkeit

Winzer: Zorah
Region: Vayotz Dzor
Rebsorte: Voskèak, Garandmak
Farbe: weiß
Ausbau: 11 Monate temperaturreguliertes Betonfass
Alkohol: 13.5 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Forelle mit brauner Butter, Petersilienwurzel und Haselnüssen, mediterrane Küche

0.75 l – Bestellnummer n610021

Zorah
Vayotz Dzor

1999 reiste Zorik Gharibian zum ersten Mal nach Armenien ins Land seiner Eltern. Diese außergewöhnliche, in den letzten Jahrzehnten fast in Vergessenheit geratene Jahrtausende alte Weinbau-Tradition und die Intensität der Landschaft haben ihn tief beeindruckt. So beschloss er ein Weingut zu errichten und die historischen Weingärten mit den uralten autochtonen Rebsorten zu bepflanzen. Am Fuße des biblischen Berges Ararat, im abgelegenen Dorf Rind im Herzen von Vayots Dzor und nur einen Steinwurf von der ältesten Weinbauanlage der Welt, der sechstausend Jahre alten Areni-1-Höhle, erstrecken sich die Weinberge von Zorah, die mit einer Höhe von 1600m über dem Meeressspiegel zu den höchstgelegenen Weinbergen der nördlichen Hemisphäre gehören. Die Rebgärten werden auf einzigartige Weise mit einheimischen Sorten bestückt und auf ihren eigenen Wurzeln direkt in die felsigen Böden gepflanzt, auf denen noch nie die Reblaus aufgetreten ist. Die Rebstöcke selbst stammen aus alten, verlassenen Weinbergen eines nahegelegenen Klosters aus dem 13. Jahrhundert. Die Region Vayots Dzor kann mit seiner Fülle an alten autochtonen Sorten, die aus der Geschichte stammen, als Garten Eden für den Weinbau angesehen werden. Das Highlight im Hause Zorah sind zweifellos die traditionellen armenischen Tongefäße, Karasses, die die tausendjährige Geschichte der armenischen Weinherstellung geprägt haben.

Abbildung unverbindlich