

Zorah

KARASI ARENI NOIR 2013

Rind, Armenien

In Armenien, am Fuße des Berges Ararat, zeugen Ausgrabungen von einer jahrtausendealten Weinbaugeschichte. Der in Italien aufgewachsene Exil-Armenier Zorik Gharibian konnte nach Ende des Kalten Krieges endlich in das Land seiner Vorfahren reisen und war von der önologischen Tradition und der Intensität der Landschaft tief beeindruckt. Er beschloss, ein Weingut zu errichten und die historischen Weingärten mit der uralten



Christina Hilker
war 2005
Sommelière des
Jahres und leitet
heute die Agen-
tur Sommelier
Consult

indigenen Rebsorte Areni Noir zu reaktivieren. Insgesamt 15 Hektar Rebfläche stehen zur Verfügung, 45 000 Flaschen werden jährlich abgefüllt.

Ausgebaut in Amphoren sowie in französischer und armenischer Eiche reift ein Wein, der tiefdunkel ins Glas

läuft und nach roten Früchten, Wacholder und rotem Pfeffer duftet, der mit seiner dichten Frucht und mit seiner würzigen, komplexen Struktur und seinem feinkörnigen Gerbstoff den Gaumen umschmeichelt und eine gewisse mineralische Kühle ausstrahlt, was an der Höhenlage der Weinberge auf bis zu 1400 Meter liegt und dem sehr steinigen und kalkhaltigen Boden.

Dieser Tropfen harmoniert perfekt zu Lamm oder Rind mit fruchtigen Beilagen und edlen orientalischen Gewürzen wie Zimt, Nelke und Kardamom.



*Ein charakterstarker,
ein großer Rotwein, der meine und die
europäische Weinvielfalt in jedem Fall auf
besondere Weise bereichert
ca. 22 Euro bei www.linke-weine.de*