

# DER MÖNCHSWEIN VOM HEILIGEN BERG ATHOS



## AGATHON Evangelos Tsantalis Chalkidiki



Gekeltet in offenen Gärbehältern aus Eichenholz und 8 Monate in Barriques aus französischer Eiche gelagert, wäre dieser Wein aus Trauben des russisch-orthodoxen Athos-Klosters Hagios Panteleimon nicht ohne die Hilfe der Kellerei Tsantalis zustande gekommen. Die Mönche betreiben streng biologischen Weinbau und haben die erforderliche Zertifizierung dazu erhalten.

Agathon ist aus der einheimischen Traubensorte Limnio und Cabernet gemacht, insbesondere der Cabernet bringt hier grandiose Qualitäten, die Limnio steuert Geschmeidigkeit und feine Frucht bei. Der Wein hat viel Kraft und eignet sich

bestens auch für eine längere Lagerung, sorgfältig dekantiert erschließt er sich aber auch heute schon.

Überzeugende Leistung der Weinbrüder vom Heiligen Berg Athos: Vielschichtiges Cuvée aus autochthonem Limnio und Cabernet Sauvignon, mit fester Struktur, samtiger Fülle, Aromen von Kirschkör, Walderdbeeren, Lorbeer und Lavendel sowie langem, reichem Abgang.

Abgefüllt wird der Mönchswein im renomierten Hause Tsantalis. Passt zu festlich würzigen Gerichten, Kräuterbett geschmorter Lammhaxe, Gemüsegratin, Ofengerichte, Käseplatten usw. Auch ohne Essen ein Gedicht! Trinkempfehlung: jetzt dekantieren, lagerbar 3 – 4 Jahre

