

DAS LANDGUT MERCOURI UND SEINE PRODUKTE



Mercouri Estate

SINCE 1864



2018

Historisches



Blick auf das Weingut Mercouri

Das Landgut Mercouri (Ktima Mercouri) liegt im Westpeloponnes auf der Hochebene der Landspitze Ichthis im Gebiet des Dorfes Korakochori (Präfektur Pyrgos-Ilias), nahe dem Hafen von Katakolo etwa 30 km vom antiken Olympia entfernt.

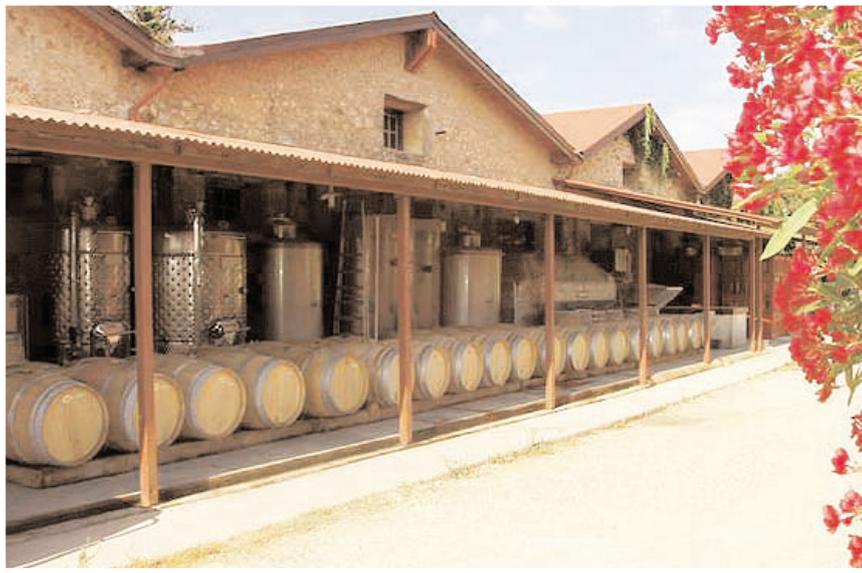
Es ist ein altes, großes Landgut mit einer 140jährigen Geschichte in der Produktion von Wein und Olivenöl, früher auch von schwarzen Rosinen. Die Geschichte des Landgutes beginnt 1864, als Theodor Mercouris das erste Land erworben hatte. 1870 entsteht sein erster Weinberg mit "Refosco"-Weinreben aus Norditalien. Der Wein wird Ende des 19. Jahrhunderts das Hauptexportprodukt des Landgutes nach Europa. Immer wieder legen kleine Boote in der Bucht des Landgutes an, um Holzfässer mit dem roten Wein nach Triest zu transportieren. Der Weinberg des Gutes, der schnell einen Namen in Elis hatte, beliefert für Jahrzehnte die Umgebung mit Rebsetzlingen der Sorte "Refosco" bzw "Mercouri" wie sie in der Umgebung bekannt war.

1930 gründete Leonidas Mercouris, Sohn von Theodor, auf dem Landgut eine zeitgemäße Winzerfirma mit unterirdischen Tanks von 300 Tonnen Kapazität, die bis 1960 im Betrieb bleibt.

Ab 1985 lassen die dritte und vierte Generation der Familie unter Anwendung neuer, systematischer und moderner Methoden die Weinherstellung wiederaufleben. Neue Gebäude werden gebaut, die alten Installationen modernisiert und durch neue Maschinen ergänzt. Die Weinfelder werden durch Anpflanzung von neuen Rebsorten vergrößert und das Landgut Mercouri bekommt die rechtliche Form einer Familien-AG.



Das Wohnhaus der Familie



Produktionsbereich an der Nordseite Der Winzerei



Eingang zur Weinherstellung



Blick auf die Bucht mit Wald und dem Wohnhaus

Die Weinfelder



Die Rebsorte Refosco im Fruehjahr

Die Weinfelder des Landgutes erstrecken sich um die Wohnhäuser der Familie und in zwei benachbarten Gegenden in einer Fläche von 16 Hektar. Boden- und Klimaverhältnisse entsprechen idealen Bedingungen zur Produktion von hervorragenden Weinen. Mehr als fünfzehn griechische und internationale Rebsorten werden kultiviert woraus unsere Weine entstehen. Es sind:

1. Die für das Landgut traditionelle rote Sorte Refosco in zwei Klonen: Refosco Mercouri, der hier seit 1870 angebaut wird und Refosco dal penducolo rosso. Diese Rebsorte ursprünglich aus Friuli/Italien stammend, ist auch im östlichen Frankreich als Mondeuse Noire, in der dalmatinischen Küste und anderen Gegenden zu finden.
2. Die wichtigen griechischen roten Sorten Agiorgitiko, Avgoustiatis und Mavrodaphne.
3. Die französischen roten Sorten, Syrah, Mourvèdre und Grenache Rouge und die italienischen mit griechischen Wurzeln, Sorten Sangiovese und Negroamaro.
4. Die ebenfalls wichtigen griechischen weißen Sorten Assyrtiko und Robola.
5. Die französisch weiß Sorte Viognier, sowie die italienischen Ribolla Gialla und Malvasia Aromatica und die spanischen Albarino.

Die Produkte

Ktima Mercouri: Geschützte Geographische Angabe "Letrini", trockener Rotwein (750ml & 375ml).

Er repräsentiert die Hauptproduktion unserer Gesellschaft. Er wird hergestellt aus Trauben der Rebsorten Refosco und Mavrodaphne. Unverwechselbar mit seiner intensiv roten Farbe, mit dem Aroma von roten Früchten und Noten von Schokolade und Kaffee in Harmonie mit dem Aroma von Vanille und Zimt vom Faßholz. Nicht zu schwer im Gleichgewicht mit vollen aber weichen Tanninen empfiehlt sich zum Braten jeder Art, zu harten Käsen usw. Bevor er zum Handel kommt reift er für 10-12 Monate in französischen Eichenfässern und anschließend altert er weiter für mindestens 6 Monate in der Flasche. Die jährliche Produktion liegt bei ca. 40.000 Flaschen, mit einer Lagerfähigkeit von 5 bis 8 Jahren.



Ein Weinkeller

Ktima Mercouri Cava: Geschützte Geographische Angabe "Letrini", trockener Rotwein.

Er repräsentiert die weitere Entwicklung des Weines "Ktima Mercouri" mit streng einzuhaltender Mischung aus 80% Refosco dal penducolo rosso und 20% Mavrodaphne aus ausgesuchten Trauben der besten Weinfelder des Weingutes. Der Wein reift für 18 Monate in neuen französischen Fässern Barthomieu und Ermitage und anschließend altert er in der Flasche für mindestens 12 Monate. Die Jahresproduktion liegt bei 3.000 - 4.000 Flaschen. Charakteristisch ist seine intensiv rote Farbe, das Bouquet von roten Früchten mit einer leichten Note aus Schokolade und reifen Pflaumen, Tabak und Leder in harmonischer Kombination mit dem Aroma von Vanille und Zimt aus dem Faßholz. Es begleitet weiße und rote Fleischgerichte, Wild, und Käse. Die Lagerungsfähigkeit beträgt mehr als 10 Jahre.

Antares: Geschützte Geographische Angabe "Elis", trockener Rotwein.

"Antares" vervollständigt das Spektrum der Rotweine unserer Gesellschaft. Mit einer Synthese von Trauben der Rebsorten Avgoustiatis und Mourvèdre unterscheidet sich durch seine sanfte rote Farbe, sein reiches Bouquet von Pfeffer- und Veilchenaroma in Harmonie mit Vanille aus dem Eichenholz des Fasses. "Süßlich" am Anfang, mit weichen Tanninen und beharrlichem Ende. Er begleitet harmonisch rotes und helles Fleischbraten, Wild, Geflügel, harten Käse usw. Die Jahresproduktion beträgt 4.500 Flaschen mit einer Alterungsmöglichkeit von 6 bis 10 Jahren.

Avgoustiatis: Geschützte Geographische Angabe "Elis", trockener Rotwein.

"Avgoustiatis" wird aus Trauben der gleichnamigen Rebsorte der Region West Peloponess / Zakynthos hergestellt. Es handelt sich hier um einen vollmundigen Wein mit eindrucksvollem Charakter, tiefroter Farbe von kirschroten Strähnen durchzogen, Aromen von roten Früchten mit einer Note von Kakao und reifen Wallnüssen und mit einem nachhaltigen Abgang wobei die Sauerkirsche dominiert. Empfiehlt sich zu Braten, Entradas, Geflügel und harten Käsesorten. Die jährliche Produktion liegt bei ca. 1.000 Flaschen mit einer Lagerfähigkeit von 4 bis 6 Jahren.

Refosco-Klon Mercouri: *Geschützte Geographische Angabe "Letrini", trockener Rotwein.*

"Refosco-Klon Mercouri" ist eine historisch ungepfropfte Rebsorte. Der Sprössling dieser Sorte, erstmals 1870 aus Italien nach Griechenland eingeführt, wurde auf dem Weinberg im Landgut in Korakochori angebaut. Ein Teil (5,000 m²) dieses Weinbergs ist bis heute fruchtbar. Der Wein beindruckt mit seiner purpurnen Farbe, seinem intensiven fruchtigen Aroma durchzogen von einer Note reifer Sauerkirsche und Vanille, seinem vollmundigen Geschmack und weichem Abgang. Empfiehlt sich zu Braten, Entradas, Geflügel, harten Käsesorten u.a. Die jährliche Produktion liegt bei ca. 2,000 Flaschen mit einer Lagerfähigkeit von 4 bis 6 Jahren.

Daphne Nera: *Geschützte Geographische Angabe "Letrini", trockener Rotwein.*

"Daphne Nera" wird aus Trauben der bekannten griechischen Rebsorte Mavrodaphne von ausgewählten Weinbergen des Landgutes Mercouri in Korakochori hergestellt. Es handelt sich um einen beeindruckenden Wein mit glänzender purpurner Farbe, intensivem Aroma von grünem Pfeffer, Tabak und Leder, mit weicher Tanine und mit einem nachhaltigen Abgang. Empfiehlt sich zu Braten, Entradas, Geflügel, Wildfleisch, harten Käsesorten u.a. Die jährliche Produktion liegt bei ca. 2,000 Flaschen mit einer Lagerfähigkeit von 5 bis 8 Jahren.

Folói: *Geschützte Geographische Angabe "Peloponnes", trockener Weißwein (750ml & 375ml).*

Er repräsentiert die Hauptproduktion des Landgutes in Weißwein. Er wird aus den Trauben der Bergrebensorte Red Roditis (90%) und Viognier(10%). Mit einer kristallklaren gelbgrünlichen Farbe und dem starken Aroma von Citrusblüten, gelbem Apfel und weißfleischigem Pfirsich, begleitet harmonisch Meeresfrüchte und Fischgerichte, helle Fleischgerichte mit süßen oder weissen Soßen, Nudelgerichte, Käsen (auch Roquefort) und Obst. Jahresproduktion ca. 40,000 Flaschen.

Folói Fumé: *Geschützte Geographische Angabe "Pisatis", trockener Weißwein.*

Er wird 100% aus Trauben der Bergrebensorte Red Roditis. Die alkoholische Gärung erfolgt ohne vorherige Filtration in neuen französischen Fässern Allier. Der Wein bleibt in den Eichenfässern 4 Monate lang. Er zeigt charakteristisches Aroma von Pfirsich, Ananas und Melone, harmonisch gebunden mit dem Aroma des Holzes. Er begleitet Meeresfrüchte und Fisch, helle Fleischgerichte mit süßen oder weißen Soßen, Nudelgerichte, Käse und Obst. Jahresproduktion ca. 2,800. mit Lagerungsmöglichkeit von 1 bis 2 Jahren.

Kallisto: *Geschützte Geographische Angabe "Elis", trockener Weißwein.*

Der Wein ist eine Synthese von Assyrtiko und Robola, mit leuchtender leicht gelblicher Farbe und Citrusaromen (frische Zitrone) mit "warmem" Geschmack in Harmonie mit Birne-Aroma als Nachgeschmack. Er begleitet Meeresfrüchte und Fisch, helle oder rote Fleischgerichte mit süßen und weißen Soßen, Käse und Obst. Jahresproduktion 8,000 Flaschen. Lagermöglichkeit 1 bis 2 Jahre.

Albariño: *Rebsortenwein aus Peloponnes, Trockener Weißwein.*

Ein neuer trockener Weißwein, der im Januar 2018 von Mercouri Estate auf den Markt gebracht wurde. Rebsorte und Einzellage aus Trauben der spanischen Rebsorte Albariño aus der Region Rias Baixas. Tank fermentiert, mit reichen und komplexen Aromen von tropischen Früchten, Birne und Apfel mit feinen botanischen Noten und einem Hauch von Eukalyptus. Es passt hervorragend zu Meeresfrüchten, Pasta, Käse, weißem Fleisch usw. Die Produktion 2017 ist 1240 Flaschen.

Coma Berenices: Geschützte Geographische Angabe "Elis", trockener Weißwein.

"Coma Berenices" ergänzt die Serie der Weißweine unserer Gesellschaft. Hergestellt aus 100% Viognier bekommt, nach viermonatiger Lagerung in neuen französischen Fässern Berthomieu, eine kristalline helle goldgelbe Farbe mit Aroma von Pfirsich und Brot im Vanillehintergrund. Er hat reichen Geschmack und kräftigen dauernden Nachgeschmack. Er begleitet mit Erfolg Fisch und Meeresfrüchte, helle und dunkel Fleischgerichte mit süßen und weißen Soßen sowie Käse. Die Jahresproduktion liegt bei 3,500 Flaschen. Lagermöglichkeit 1 bis 2 Jahre.

Lampadias: Geschützte Geographische Angabe "Elis", trocken.

Der rosé Wein des Landgutes hat eine leuchtende Granatapfel-Farbe mit klarem Aroma von Kirsch und Rosen in einer schönen Kombination der Traubensmischung Agiorgitiko und Syrah. Der Wein empfiehlt sich zu Fleischgerichten, Geflügel, Fisch, Salaten, nicht zu fetten Käsen, im Allgemeinen zu den meisten Sommergerichten. Die Jahresproduktion liegt bei 6,500 Flaschen.

Belvedere: Natursüßer Weißwein (500ml).

Der natursüße Wein "Belvedere" wird aus an der Sonne getrockneten Trauben der Rebsorte "Malvasia Aromatica" hergestellt. Die alkoholische Gärung wird zum gewünschten Zeitpunkt durch Kühlung unterbrochen und der Wein in neuen französischen Eichenfässern Vosges ein Jahr lang zur Reifung gelagert. Mit seiner Goldblondfarbe und orangefarbenen Schimmern neben seinen Aromata von Pergamotte, Orangenschale und Honig repräsentiert "Belvedere" einen excellenten Dessert-Wein. Die Jahresproduktion liegt bei 1,500 Flaschen. Restzucker etwa 90 g/l. Die Lagermöglichkeit beträgt 4-5 Jahre.

Chortais: Natursüßer Rotwein, gealtert (500ml).

Der süße gealterte Wein Chortais wird aus an der Sonne getrockneten Trauben der Sorte "Mavrodaphne" und "schwarzen Korinthen-Rosinen" deren Gärung im geeigneten Zeitpunkt durch Kühlung unterbrochen wird. Danach reift der Wein dann mindestens 7 Jahre lang in französischen Eichenfässern ehe er in Flaschen abgefüllt wird. Er zeigt eine leuchtende rubinrote Farbe und hat einen reichen samtigen Geschmack während in seinem Aroma derjenige der Schokolade, der Pflaume und des Karamells herrscht. Harmonisch gereift, gibt das Gefühl des vollen Inhalts mit feinen Tanninen und langhaltigen Nachgeschmack von Haselnuss Schokolade. Der Restzucker beträgt etwa 128 g/l. Die Jahresproduktion liegt bei ca. 1,900 Flaschen. Lagermöglichkeit höher als 15 Jahre.



Die Hauptsorten des Weingutes Mercouri

Ausgezeichnetes natives Olivenöl "Ktima Mercouri" aus kaltem Pressen (250ml, 500ml, 3.0L, 5.0L)

Außer Weine von hoher Qualität produziert das Landgut Mercouri Olivenöl. Der Olivenwald des Landgutes besteht aus Olivenbäumen der griechischen Sorte "Koronéiki" mit einem Alter von mehr als 100 Jahren. Es fällt auf durch seine hohe Qualität, seinen aromatischen Reichtum und den geschmackvollen Charakter. Es hat eine goldgrünliche Farbe und zeigt starkes Fruchtaroma von reifer Birne, Salbei und Lorbeer in harmonischem großzügigem Geschmack. Die Gesamtsäure (in Ölsäure bei der Produktion) ist sehr klein. Das Olivenöl des Landgutes ist ein Produkt integrierten Landbaus.



Blick auf den Olivenhain der Lage Kavos



Touristik

Neben der Produktion von Wein und Olivenöl bietet das Landgut Mercouri auch agrotouristische Dienste für große oder kleine Gruppen von Natur- und Weinfreunden. Es besteht die Möglichkeit für Besichtigung der Weinherstellungsanlagen, der Weinfelder, des Olivenwaldes sowie des kleinen volkskundlichen Museums mit alten Werkzeugen und Geräten. Weiterhin, besteht die Möglichkeit für einen Spaziergang in den Wald und am Strand um die schöne Natur des Landgutes zu genießen. Das Auskosten der Produkte unserer Gesellschaft im Schatten der uralten Pinienbäume schließt den Besuch ab.

Während des Besuches besteht die Möglichkeit alle Produkte in Spezialpreisen zu erwerben. Der Besuch aller Anlagen und Installationen des Landgutes Mercouri AG ist täglich außer Sonntag in der Zeit 09:00 bis 15:00 Uhr möglich. Ein telefonischer Kontakt zur Vereinbarung unter der Nummer (+30)26210-41601 ist zu empfehlen, der Fax (+30)26210-41901 oder e-mail: mercouri@otenet.gr.



1



2



3

1. Der Empfangsraum
2. Besucher im Museum des Landgutes
3. Das alte Anlagenhaus - heute Verkostungsraum



Ein alter Kellertank wurde zum kleinen Verkostungsraum umgewandelt



Pfauen auf dem Weingut



Vor der Kapelle

Vertrieb der Produkte

Auf den griechischen Markt werden die Weine des Landgutes Mercouri vertrieben durch die eigene Gesellschaft KTIMA MERCOURI AG, welche landesweit Vinotheken, Restaurants, Bars, Getränkehandlungen etc beliefert. Ein Teil der Produktion (ca. 40%) wird nach Ländern der Europäischen Union und nach Amerika exportiert (Belgien, Dänemark, Deutschland, England, Frankreich, Holland, Polen, Luxemburg, Österreich, Zypern, sowie USA und Norwegen, Kanada, Australien, China und Singapur).

Kontakte

Post und elektronische Adresse:

Ktima Mercouri AG
Korakochori
27100 Pyrgos
Tel.: (+30)26210 41601
e-mail: mercouri@otenet.gr
website: www.mercouri.gr



Besucher probieren die Erzeugnisse des Weingutes unter hohen, alten Kiefern



1864
Mercouri
Estate



FOLÓI

T R O C K E N E R W E I S S W E I N

Geschützte Geographische Angabe "Peloponnes"

J A H R G A N G 2 0 1 7

I n t e g r i e r t e r A n b a u p r o d u k t

Hersteller:

MERCOURI ESTATE, Korakochori, Elis/Westpeloponnes, GR-271 00, Hellas
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, webseite: www.mercouri.gr

Traubensorten:

90% Rot Roditis, 10% Viognier

Anbaugegend:

Ausgesuchte Weinberge im im bergischen Elis (Folói-Gebiet) in 450-650 m Höhe und an den Hängen der Berge von Ágion in Nordpeloponnes.

Herstellungsmethode:

Weißweinbereitung mit ausgesuchten Hefen bei niedrigen Temperaturen

Produktion 2017:

40.000 Flaschen

Farbe:

Gelbgrün, kristallin

Aromen:

Deutlich erkennbar sind die Aromen von Zitrusblüten, grünen Äpfeln und hellfleischigem Pfirsich

Harmonische Speisen:

Schalentiere und Fisch, helles Fleisch, Fleischgerichte mit süßen oder wässrigen Soßen, Nudelgerichte, Käse (auch Roquefort) und Obst. Serviertemperatur 10-12° C.

Chemische Analyse:

Alkohol : 13.5% vol
pH : 3.18
Gesamtsäure : 5.2 g/l
Zucker : 2.5 g/l

Neueste

Auszeichnungen:

2017

- DECANTER WORLD WINE AWARDS, U.K.
"Folói" 2016: Bronzemedaille

2015

- THE BALKANS INTERNATIONAL WINE COMPETITION, Bulgarien
"Folói" 2014: Silbermedaille
- DECANTER WORLD WINE AWARDS, U.K.
"Folói" 2014: Commended

2014

- DECANTER WORLD WINE AWARDS, U.K.
"Folói" 2013: Bronzemedaille

Kontrolle:

NSF

Verpackungsarten:

750 ml, 375 ml Flaschen

ALTE JAHRGÄNGE:

—



1864
Mercouri
Estate

FOLÓI FUMÉ

T R O C K E N E R W E I S S W E I N

Geschützte Geographische Angabe "Pisatis"

J A H R G A N G 2 0 1 6

I n t e g r i e r t e r A n b a u p r o d u k t

Hersteller:

MERCOURI ESTATE, Korakochori, Elis/Westpeloponnes, GR-271 00, Hellas
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, webseite: www.mercouri.gr



Traubensorten:	100% Rot Roditis
Anbaugegend:	Ausgesuchte Weinberge im bergischen Elis (Folói-Gebiet) in 450-650 m Höhe
Herstellungsmethode:	Weißweinbereitung mit ausgesuchten Hefen bei niedrigen Temperaturen
Produktion 2016:	2,800 Flaschen
Farbe:	Gelbgrün, kristallin.
Aromen:	Deutlich erkennbar sind die Aromen von Pfirsich, Ananas und Melone harmonisch gebunden mit den Aromen vom Holz aus der Gärung in Anwesenheit der Gärungsrückstände in neuen Eichenfässen.
Harmonische Speisen:	Schalentiere und Fisch, helles Fleisch, Fleischgerichte mit süßen oder weissen Soßen, Nudelgerichte, Käse (auch Roquefort) und Obst. Serviertemperatur 10-12° C.
Chemische Analyse:	Alkohol : 13.5% vol pH : 3.00 Gesamtsäure : 5.3 g/l Zucker : 2.5 g/l
Reifung:	6 Monate in französischen Eichenfässen
Neueste Auszeichnungen:	2014 <ul style="list-style-type: none">• THE BALKANS INTERNATIONAL WINE COMPETITION, Bulgarien "Folói Fumé" 2013: Silbermedaille 2004 <ul style="list-style-type: none">• INTERNATIONALER WEINWETTBEWERB, Thessaloniki, GR "Folói Fumé" 2003: Silbermedaille
Kontrolle:	NSF
Verpackungsarten:	750 ml Flaschen

ALTE JAHRGÄNGE: —



1864
Mercouri
Estate



KALLISTO

T R O C K E N E R W E I S S W E I N

Geschützte Geographische Angabe "Iliá"

J A H R G A N G 2 0 1 7

I n t e g r i e r t e r A n b a u p r o d u k t

Hersteller:

MERCOURI ESTATE, Korakochori, Elis/Westpeloponnes, GR-271 00, Hellas
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, webseite: www.mercouri.gr

Traubensorten:

80% Assyrtiko, 20% Robola

Anbaugegend:

eigene Weinfelder des Landgutes Mercouri in Korakochori / Elis, Westpeloponnes.

Herstellungsmethode:

Weißweinbereitung mit ausgesuchten Hefen bei tiefen Temperaturen.

Produktion 2017:

8,000 Flaschen

Farbe:

leuchtend mit leicht gelben Nuancen.

Aromen:

Zitrusfrüchte (Zitrus und frische Zitrone). Warmer und ausgeglichener Geschmack mit Noten von Birne im Nachgeschmack.

Harmonische Speisen:

Schalentiere und Fisch, helles oder dunkles Fleisch serviert mit süßen oder hellen Soßen, Käse und Obst.
Serviertemperatur 10-12° C.

Chemisch Analyse:

Alkohol : 13.5% vol
pH : 3.08
Gesamtsäure : 6.0 g/l
Zucker : 3.0 g/l

Lagermöglichkeit:

1 Jahr

Neueste

Auszeichnungen:

2015

- *DECANTER WORLD WINE AWARDS, U.K.*
"Kallisto" 2014: Bronzemedaille
- *TEXSOM WINE COMPETITION, U.S.A.*
"Kallisto" 2013: Bronzemedaille

2014

- *BERLINER WINE TROPHY, Deutschland*
"Kallisto" 2013: Goldmedaille
- *ASIAN WINE TROPHY*
"Kallisto" 2013: Silbermedaille

2013

- *DECANTER WORLD WINE AWARDS, U.K.,*
"Kallisto" 2012: Empfehlenswert

Kontrolle:

NSF

Verpackungsarten:

750 ml Flaschen

ALTE JAHRGÄNGE:

—



1864
Mercouri
Estate

ALBARIÑO

T R O C K E N E R W E I S S W E I N

Rebsortenwein aus Peloponnes



J A H R G A N G 2 0 1 7
I n t e g r i e r t e r A n b a u p r o d u k t

Hersteller:

MERCOURI ESTATE, Korakochori, Elis/Westpeloponnes, GR-271 00, Hellas
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, webseite: www.mercouri.gr

Traubensorten:

100% Albariño

Anbaugegend:

Die Sorte Albarino wurde 2009 erstmals in Merkouri Estate in Griechenland eingeführt. Zur Zeit wird es ausschließlich in seinen Weinbergen in Korakochori, Elis/Westpeloponnes angebaut.

Herstellungsmethode:

Weißweinbereitung mit ausgesuchten Hefen bei tiefen Temperaturen.

Produktion 2017:

1,240 Flaschen

Farbe:

Gelbgrün, kristallin mit goldenen nuances.

Aromen:

Reichhaltige und komplexe Aromen von tropischen Früchten, Birne und Apfel mit feinen botanischen Noten und einem Hauch von Eukalyptus.

Harmonische Speisen:

Meeresfrüchte, Pasta, weißes Fleisch, Käse und Obst.
Serviertemperatur 10-12° C.

Chemisch Analyse:

Alkohol : 13.5% vol
pH : 3.20
Gesamtsäure : 5.0 g/l
Zucker : 2.5 g/l

Reifung:

—

Neueste

Auszeichnungen:

—

Kontrolle:

NSF

Verpackungsarten:

750 ml Flaschen

ALTE JAHRGÄNGE:

—



1864
Mercouri
Estate

COMA BERENICES

TROCKENER WEISSWEIN

Geschützte Geographische Angabe "Elis"



J A H R G A N G 2 0 1 7

I n t e g r i e r t e r A n b a u p r o d u k t

Hersteller:

MERCOURI ESTATE, Korakochori, Elis/Westpeloponnes, GR-271 00, Hellas
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, webseite: www.mercouri.gr

Traubensorte:

100% Viognier

Anbaugegend:

Eigene Weinfelder des Landgutes Mercouri in Korakochori /Elis

Herstellungsmethode:

Weißweinherstellung bei niedrigen Temperaturen mit ausgewählten Hefestämmen und Transfer für die Reifung zusammen mit feinem Schlamm und Batonnage in neuen französischen Eichenfässern

Produktion 2017:

3,500 Flaschen

Farbe:

helles kristallines Goldgelb

Aromen:

Pfirsich und Brot mit Vanille-Hintergrund. Reicher Geschmack mit lang anhaltendem Nachgeschmack.

Harmonische Speisen:

Fisch und Meeresfrüchte, helles und dunkles Fleisch serviert mit süßen oder weißen Soßen, Käseplatte. Serviertemperatur 12-14° C.

Chemische Analyse:

Alkohol : 14.0% vol
pH : 3.20
Gesamtsäure : 5.0 g/l
Zucker : 3.0 g/l

Reifung:

4 Monate in neuen französischen Fässern

Lagermöglichkeit:

1-2 Jahre

Neueste

Auszeichnungen:

2007

• *PREISE GOURMET, GR*
"Coma Berenices" 2006:Erster Preis

Kontrolle:

NSF

Verpackungsarten:

750 ml Flaschen

ALTE JAHRGÄNGE:

—



1864
**Mercouri
Estate**

LAMPADIAS

TROCKENER ROSÉ - WEIN

Geschützte Geographische Angabe "Elis"

J A H R G A N G 2 0 1 7

Integrierter Anbauprodukt

Hersteller:

MERCOURI ESTATE, Korakochori, Elis/Westpeloponnes, GR-271 00, Hellas
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, webseite: www.mercouri.gr



Traubensorten:

60% Agiorgitiko, 40% Syrah

Anbaugegend:

Eigene Weinfelder des Langutes Mercouri in Korakochori / Elis, Westpeloponnes

Herstellungsmethode:

Kaltes Pressen, Gärung mit ausgesuchten Hefen bei niedriger Temperatur.

Produktion 2017:

6,500 Flaschen

Farbe:

Rosenfarbe glänzend.

Aromen:

Diskrete Aromen-Mannigfaltigkeit mit Kirsch- und Rosenwasser-Aroma in ausgezeichneter Kombination mit Reichtum und Lebendigkeit.

Harmonische Speise:

Helles Fleisch, Geflügel, Fisch, Braten, Salate, Käse (nicht sehr fett).

Chemische Analyse:

Alkohol : 13.5% vol
pH : 3.11
Gesamtsäure : 5.2 g/l
Zucker : 3.0 g/l

Lagermöglichkeit:

1-2 Jahre

Neueste

Auszeichnungen:

2017

- VINITALY, 5 STARS WINES, Italien
"Lampadias" 2016: 91/100

2013

- DECANTER WORLD WINE AWARDS, U.K.
"Lampadias" 2012: Bronzemedaille

2008

- PREISE GOURMET, GR
"Lampadias" 2007: Rosé-wein des Jahres

Kontrolle:

NSF

Verpackungsarten:

750 ml Flaschen

ALTE JAHRGÄNGE:

—



1864
Mercouri
Estate

DOMAINE MERCOURI

TROCKENER ROTWEIN

Geschützte Geographische Angabe "Leftrini"

J A H R G A N G 2 0 1 6

Integrierter Anbauprodukt

Hersteller:

MERCOURI ESTATE, Korakochori, Elis/Westpeloponnes, GR-271 31, Hellas
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, webseite: www.mercouri.gr

Traubensorten:

85% Refosco, 15% Mavrodaphne

Anbaugegend:

Eigene Weinfelder des Langutes Mercouri in Korakochori / Elis, Westpeloponnes

Herstellungsmethode:

klassische Rotweinbereitungsmethode mit ausgesuchten Hefen und strenger Temperaturkontrolle

Produktion 2016:

35,000 Flaschen

Farbe:

tief Rot

Aromen:

rote Früchte mit Noten von Schokolade und Kaffee in Harmonie mit den Aromen von Vanille und Zimt aus dem Holz. Reichlich Körper, ausgeglichen mit weichen Tanninen.

Harmonische Speisen:

Braten, hell und dunkles Fleisch, Innereien, harte Käsesorten.

Chemische Analyse:

Alkohol : 13,5% vol
pH : 3,60
Gesamtsäure : 5,5 g/l
Zucker : 3,0 g/l

Reifung:

12 Monate in französischen Eichenfässern

Neueste

Auszeichnungen:

2015

- BERLINER WEIN TROPHY - Deutschland
"Domaine Mercouri" 2012: Goldmedaille
- BTEXSOM WINE COMPETITION - U.S.A.
"Domaine Mercouri" 2011: Silbermedaille

2014

- DECANTER WORLD WINE AWARDS - U.K.
"Domaine Mercouri" 2010: Bronzemedaille

2013

- I.W.C. "MUNDUS VINI" - Deutschland
"Domaine Mercouri" 2009: Goldmedaille
- DECANTER WORLD WINE AWARDS - U.K.
"Domaine Mercouri" 2009: Bronzemedaille

Kontrolle:

NSF

Verpackungsarten:

750 ml, 375 ml, 1,500 ml, 3,000 ml Flaschen

ALTE JAHRGÄNGE:

2015, 2014, 2013, 2012, 2011, 2010, 2009, 2006, 2005, 2004





1864
Mercouri
Estate

DOMAINE MERCOURI "CAVA"

TROCKENER ROTWEIN

Geschützte Geographische Angabe "Letrini"

J A H R G A N G 2 0 1 4
I n t e g r i e r t e r A n b a u p r o d u k t

Hersteller:

MERCOURI ESTATE, Korakochori, Elis/Westpeloponnes, GR-271 00, Hellas
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, webseite: www.mercouri.gr

Traubensorten:

80% Refosco dal penducolo rosso, 20% Mavrodaphne

Anbaugegend :

Eigene Weinfelder des Landgutes Mercouri in Korakochori/
Elis, Westpeloponnes.

Herstellungsmethode:

klassische Rotweinbereitungsmethode mit ausgesuchten
Hefen unter strenger Temperaturkontrolle.

Produktion 2014:

4,000 Flaschen

Farbe:

tief Rot

Aromen:

rote Früchte mit Noten von Schokolade, reifen Pflaumen,
Tabak und Leder in harmonischer Begleitung von Vanille und
Zimt aus dem Fashholz.

Harmonische Speisen:

Fleisch hell oder dunkel, Wild und harte Käsen.

Chemische Analyse:

Alcohol : 13.5% vol
pH : 3.60
Gesamtsäure : 5.2 g/l
Restzucker : 2.5 g/l

Reifung:

18 Monate in französischen Eichenfässern

Lagemöglichkeit:

mehr als 10 Jahre

Neueste

Auszeichnungen:

2017

- *DECANTER WORLD WINE AWARDS, U.K.*
"Domaine Mercouri Cava" 2009: Silbermedaille

2011

- *CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, France*
"Domaine Mercouri Cava" 2003: Goldmedaille

2010

- *INTERNATIONALER WEINWETTBEWERB Thessaloniki, GR*
"Domaine Mercouri Cava" 2004: Goldmedaille
- *CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE, VINITALY*
"Domaine Mercouri Cava" 2006: Diploma di Gran
Menzione
- *CONCOURS MONDIAL, Belgien*
"Domaine Mercouri Cava" 2004: Silbermedaille

Kontrolle:

NSF

Verpackungsarten:

750 ml Flaschen

ALTE JAHRGÄNGE:

2013, 2012, 2010, 2009, 2007, 2006, 2004, 2003





1864
Mercouri
Estate

ANTARES

TROCKENER ROTWEIN

Geschützte Geographische Angabe "Elis"

J A H R G A N G 2 0 1 5

I n t e g r i e r t e r A n b a u p r o d u k t

Hersteller:

MERCOURI ESTATE, Korakochori, Elis/Westpeloponnes, GR-271 00, Hellas
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, webseite: www.mercouri.gr

Rebsorten:

60% Avgoustiatis, 40% Mourvèdre

Anbaugegend:

Eigene Weinfelder des Landgutes Mercouri in Korakochori / Elis, Westpeloponnes

Herstellungsmethode:

klassische Rotweinbereitung mit ausgewählten Hefen unter Temperaturkontrolle

Produktion 2015:

4.000 Flaschen

Farbe:

Intensiv tiefes sanftes Rot

Aromen:

Reiches Bouquet mit Pfeffer- und Veilchenaroma in Harmonie mit Karamell und Vanille aus dem Eichenholz des Fasses. "süßlich" am Start, mit weichen Tanninen, "mittlerem" Körper und beharrlichem Ende.

Harmonische Speisen:

Braten hell oder dunkel, Wild, Geflügel, harte Käsesorten etc.

Chemische Analyse:

Alkoholgehalt : 13.5% vol
pH : 3.60
Gesamtsäure : 5.8 g/l
Restzucker : 2.5 g/l

Reifung:

12 Monate in französischen Eichenfässern

Lagermöglichkeit:

mehr als 10 Jahre

Neueste

Auszeichnungen:

2010

- *INTERNATIONALER WEINWETTBEWERB, Thessaloniki*
"Antares" 2004: Goldmedaille

2007

- *DECANTER WORLD WINE AWARDS, U.K.*
"Antares" 2003: Silbermedaille
- *PREISE GOURMET, Hellas*
"Antares" 2003: **

2006

- *INTERNATIONALER WEINWETTBEWERB, Thessaloniki*
2003 vintage: Silbermedaille
- *PROWEIN 2006: "Anything but Chardonnay"*
"Antares" 2003: Empfehlenswert
- *DECANTER WORLD WINE AWARDS, U.K.*
"Antares" 2003: Empfehlenswert

Kontrolle:

NSF

Verpackungsarten:

750 ml Flaschen

ALTE JAHRGÄNGE:

2014, 2013, 2011, 2010, 2008, 2006, 2005, 2004, 2003, 2001, 1999





1864
Mercouri
Estate

AVGOUSTIATIS

TROCKENER ROTWEIN

Geschützte Geographische Angabe "Elis"



J A H R G A N G 2 0 1 6
Integrierter Anbauprodukt

Hersteller:

MERCOURI ESTATE, Korakochori, Elis/Westpeloponnes, GR-271 00, Hellas
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, webseite: www.mercouri.gr

Traubsorte:	100% Avgoustiatis
Anbaugegend:	Eigene Weinfelder des Landgutes Mercouri in Korakochori, Elis/Westpeloponnes
Herstellungsmethode:	Klassische Rotweinbereitungsmethode mit ausgesuchten Hefen und strenger Temperaturkontrolle
Produktion 2016:	2.000 Flaschen
Farbe:	Tief rot, durchzogen von kirschroten Strähnen
Aromen:	rote Früchte mit einer Note von Kakao und reifen Wallnüssen. Die Sauerkirsche dominiert bei dem Abgang.
Harmonische Speisen:	Braten: dunkles und helles Fleisch, Entradas, Geflügel; harte Käsesorten.
Chemische Analyse:	Alkohol : 13,0% vol pH : 3,70 Gesamtsäure: 5,8 g/l Zucker : 2,5 g/l
Reifung:	12 Monate in französischen Eichenfässern
Lagerfähigkeit:	4-6 Jahre
Kontrolle:	NSF
Verpackung:	750 ml Flaschen

ALTE JAHRGÄNGE: 2015, 2014



1864
Mercouri
Estate



DAPHNE NERA

TROCKENER ROTWEIN

Geschützte Geographische Angabe "Letrini"

J A H R G A N G 2 0 1 5

I n t e g r i e r t e r A n b a u p r o d u k t

Hersteller:

MERCOURI ESTATE, Korakochori, Elis/Westpeloponnes, GR-271 00, Hellas
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, webseite: www.mercouri.gr

Traubsorte:

100% Mavrodaphne

Anbaugegend:

Eigene Weinfelder des Landgutes Mercouri in Korakochori, Elis/Westpeloponnes

Herstellungsmethode:

Klassische Rotweinbereitungsmethode mit ausgesuchten Hefen und strenger Temperaturkontrolle

Produktion 2015:

1,900 Flaschen

Farbe:

Tief purpurn

Aromen:

Intensive Aroma von grüner Pfeffer, Tabak und Leder in harmonischer Begleitung von Vanille und Zimt aus dem Fassholz.

Harmonische Speisen:

Braten: dunkles und helles Fleisch, Entradas, Geflügel; harte Käsesorten.

Chemische Analyse:

Alkohol : 13,0% vol

pH : 3,00

Gesamtsäure : 5,9 g/l

Zucker : 2,5 g/l

Reifung:

12 Monate in französischen Eichenfässern

Lagerfähigkeit:

4-6 Jahre

Kontrolle:

NSF

Verpackung:

750 ml Flaschen

ALTE JAHRGÄNGE::

2012



1864
Mercouri
Estate

REFOSCO - KLON MERCOURI

T R O C K E N E R R O T W E I N

Geschützte Geographische Angabe "Letrini"



J A H R G A N G 2 0 1 6
I n t e g r i e r t e r A n b a u p r o d u k t

Hersteller:

MERCOURI ESTATE, Korakochori, Elis/Westpeloponnes, GR-271 00, Hellas
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, webseite: www.mercouri.gr

Traubsorte:

100% Refosco, Klon Mercouri

Anbaugesend:

Der historisch ungepfropfte Weinberg (5,000m²,
Anbaujahr 1870) des Landgutes Mercouri in Korakochori,
Elis/Westpeloponnes

Herstellungsmethode:

Klassische Rotweibereitungs-methode mit ausgesuchten
Hefen und strenger Temperaturkontrolle

Produktion 2016:

2,000 Flaschen

Farbe:

Tief purpurn

Aromen:

intensiv fruchtiges Aroma durchzogen von einer Note
reifer Sauerkirsche und Vanille. Vollmundiger Geschmack
und weicher Abgang.

Harmonische Speisen:

Braten: dunkles und helles Fleisch, Wildfleisch, Geflügel;
harte Käsesorten.

Chemische Analyse:

Alkohol : 14.0% vol
pH : 3.40
Gesamtsäure: 6.0 g/l
Zucker : 2.2 g/l

Reifung:

12 Monate in französischen Eichenfässern

Lagerfähigkeit:

4-6 Jahre

Kontrolle:

NSF

Verpackung:

750 ml Flaschen

ALTE JAHRGÄNGE:

2014, 2012, 2011



1864
Mercouri
Estate

BELVEDERE

NATURSÜSS WEISSWEIN

J A H R G A N G 2 0 1 4

I n t e g r i e r t e r A n b a u p r o d u k t

Hersteller:

MERCOURI ESTATE, Korakochori, Elis/Westpeloponnes, GR-271 00, Hellas
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901, s
e-mail: mercouri@otenet.gr, webseite: www.mercouri.gr

Traubensorten:

100% Malvasia Aromatica

Anbaugegend:

Eigene Weingelder des Weingutes Mercouri in Korakochori / Elis

Herstellungsmethode:

Die Trauben werden für 5-8 Tage an der Sonne bis zur gewünschten Kondensierung getrocknet. Die Alkoholgärung erfolgt unter strenger Temperaturkontrolle und wird durch Kühlung unterbrochen. Der Wein altert für ein Jahr in neuen Eichenfässern.

Produktion 2014:

1,500 Flaschen

Farbe:

Goldblond mit orangefarbenen Schirmen.

Aromen:

Eine Fülle von Pergamotte- und Orangenschale-Aromen mit kräftigem Honigaroma.

Harmonische Speisen:

Dessert-Wein, wird bei 8-10° C serviert.

Chemical analysis:

Alkohol : 13,5% vol
pH : 3,25
Gesamtsäure : 6,1 g/l
Zucker : 90 g/l

Reifung:

12 Monate in neuen französischen Fässern.

Lagermöglichkeit:

mindestens 4-5 Jahre

Verpackungsarten:

500 ml Flaschen

Neueste

Auszeichnungen:

2014

• I.W.C. "MUNDUS VINI", Deutschland
"Belvedere" 2011: Goldmedaille

2011

• I.W.C. "MUNDUS VINI", Deutschland
"Belvedere" 2008: Goldmedaille

2009

• PREISE GOURMET, GR
"Belvedere" 2006: wein des Jahres

2007

• MONDE SELECTION, Belgien
"Belvedere" 2003: Goldmedaille

Kontrolle:

NSF

ALTE JAHRGÄNGE:

—





1864
Mercouri
Estate

CHORTAIS

NATURSÜSS GEALTERTER
ROTWEIN

J A H R G A N G 2 0 0 8

I n t e g r i e r t e r A n b a u p r o d u k t

Hersteller:

MERCOURI ESTATE, Korakochori, Elis/Westpeloponnes, GR-271 00, Hellas
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, webseite: www.mercouri.gr

Traubensorten: 55% Mavrodaphne, 45% Korinthen (schwarz)

Anbaugegend: Eigene Weinfelder des Landgutes Mercouri in Korakochori / Elis und ausgesuchte Korinthen-Weinberge im bergischen Egialia

Herstellungsmethode: Die Trauben werden ca. 10 Tage lang an der Sonne getrocknet. Es folgt das Pressen und die Gärung, die durch Kühlung unterbrochen wird. Der Wein entwickelt seinen Charakter durch jahrelange Alterung im Fass und in der Flasche.

Produktion 2008: 1,900 Flaschen

Farbe: leuchtendes Rubinrot

Aromen: Es herrschen die Aromen von Schokolade, Pflaume und Karamell. Der Geschmack ist weich und samt, das Fleisch ausgeglichen mit feinen Tanninen und anhaltendem Nachgeschmack von Haselnuss und Schokolade.

Harmonische Speisen: mit Schokolade überzogene Nüsse, Früchte, Schoko Keks sowie Käse von Roquefort-Typ. Auch als Dessert-Wein geeignet.

Chemische Analyse:

Alkohol	: 15.0% vol
pH	: 3.70
Gesamtsäure	: 7.2 g/l
Zucker	: 128 g/l

Reifung: Mindestens 7 Jahre in französischen Fässern

Lagermöglichkeit: mindestens 15 Jahre

Neueste

Auszeichnungen:

2017

- I.W.C. "MUNDUS VINI", Deutschland
"Chortais" 2007: Silbermedaille

2014

- I.W.C. "MUNDUS VINI", Deutschland
"Chortais" 2006: Silbermedaille

2013

- I.W.C. "MUNDUS VINI", Deutschland
"Chortais" 2005: Goldmedaille

Kontrolle: NSF

Verpackungsarten: 750 ml Flaschen

ALTE JAHRGÄNGE: 2004, 2003, 2001, 2000, 1999, 1997





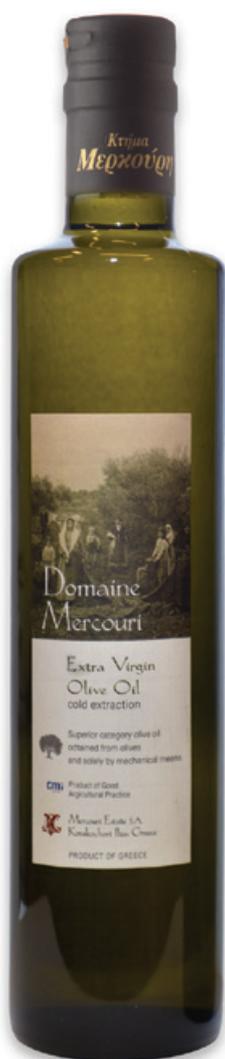
1864
Mercouri
Estate

DOMAINE MERCOURI

AUSGEZEICHNETES NATIVES
OLIVENÖL AUS KALTEM PRESSEN

J A H R G A N G 2 0 1 7 / 1 8

Integrierter Anbauprodukt



Erzeuger:

MERCOURI ESTATE, Korakochori, Elis/Westpeloponnes, GR-271 00, Hellas
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, webseite: www.mercouri.gr

Olivensorte:

«Koronéiki»

Anbaugegend:

Eigene Olivenwälder des Landgutes Mercouri in Korakochori / Elis

Produktion 2017/18:

5,000 Flaschen

Farbe:

Goldgrün

Aroma:

Feine aber kräftige Früchtenaromen von reifer Birne, Salbei und Lorbeer. Ausgeglichener, voller und grosszügiger Geschmack.

**Chemische Analyse
(beim Abfüllen):**

Gesamtsäure(als Elainsäure) : 0.22%
K 270 : 0.15
K 232 : 1.8
DK : -0.002

Rest von Pflanzenschutzmitteln:

nicht nachweisbar

Kontrolle:

NSF

Verpackungsarten:

250 ml Flaschen, 500 ml Flaschen, 3.0 Liter Blechanister, 5.0 Liter Blechanister

Neueste Auszeichnungen:

2018

- ATHENA INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION
"Olivenöl " 2017/18: Bronzemedaille

2016

- ATHENA INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION
"Olivenöl " 2015/16: Silbermedaille

2007

- DER FEINSCHMECKER SPECIAL OLIVENÖL
"Olivenöl " 2006/7: Auszeichnung