



Medienmitteilung

KANTOS empfiehlt den griechischen Sommerwein Thalassitis

Die Erfolgsgeschichte von der Vulkaninsel

Rümlang/Zollikon, 02. Juni 2009 – Santorini ist nicht nur bekannt für bezaubernde Sonnenuntergänge oder antike Mythen. Auf dem Vulkangestein wachsen auch hervorragende Weine wie der erfrischende Thalassitis. Als Begleiter zu Fisch oder Meeresfrüchten entfaltet er seine Stärken besonders gut. Das macht ihn zum idealen Wein für die heissen Tage des Jahres.

Um die griechische Vulkaninsel Santorini ranken sich viele Legenden. Atlantis, das sagenhafte Archipel aus Platons Überlieferung, soll hier vor Jahrtausenden an einem einzigen Tag untergegangen sein. Und auch wenn die Wissenschaftler bis heute keine Spuren von Atlantis fanden, sind die Einwohner der Insel von der sagenhaften Geschichte ihrer Heimat immer noch felsenfest überzeugt.

Für die Gründer von GAIA WINES ist Santorini aus ganz anderen Gründen legendär geworden. Der Wein, der ihrem damals noch jungen Betrieb zum grossen Durchbruch verhalf, stammt von eben dieser Vulkaninsel. Der trockene Weisswein Thalassitis überrascht mit Noten von frischen Zitrusfrüchten. Aus anfänglich gerade einmal 9'800 Flaschen war dank der rasant steigenden Nachfrage innerhalb von nur 5 Jahren ein Vielfaches geworden, ohne dabei Kompromisse bei der Qualität einzugehen. Angesichts der schwierigen Bodenverhältnisse auf Santorini ist dies keine Selbstverständlichkeit. Die Trauben stammen von den südöstlichen Hängen von Episkopi, die nur einen sehr niedrigen Ertrag abwerfen. Das vulkanische Terroir besteht aus porösem Boden, hauptsächlich aus Bimsstein. Auch für geübte Winzer ist das eine schwierige Unterlage.

Ideal zu Meeresfrüchten und Fisch

Dass mit dem nötigen Geschick und Verständnis auch auf Vulkangestein erstklassige Weine wachsen, haben Leon Karatsalos und Yiannis Paraskevopoulos, die Inhaber von GAIA WINES, mit dem Thalassitis eindeutig bewiesen. Dank einer langjährigen und persönlichen Zusammenarbeit führt der Zürcher Weinimporteur KANTOS den Sommerwein deshalb in seinem hochklassigen Sortiment. „Wir empfehlen ihn besonders zu Meeresfrüchten und Fisch. Zu einem Loup de mer in Salzkruste beispielweise ist er ein traumhafter Begleiter“, beschreibt Caroline Kouvatsis, Geschäftsführerin von KANTOS, seine Vorzüge. Der Thalassitis besteht zu 100% aus der griechischen Traube Assyrtiko, aus der beständige Weine mit gut eingebetteter Säure gekeltert werden. Bei einem Preis von 21.90 Fr. steht der Wein aus Santorini ausserdem auch im internationalen Vergleich besonders gut da. Der Wein ist im KANTOS Online-Shop (www.kantos.ch) erhältlich.



Über KANTOS

KANTOS GmbH wurde 1999 gegründet. Hauptsitz des Unternehmens ist die Geschäftsstelle in Rümlang im Zürcher Unterland, Geschäftsführerin ist Caroline Kouvatsis.

Das Sortiment umfasst griechische Rotweine, Weissweine, Rosé, Süssweine, Bier, landestypische Spirituosen sowie eine kleine Auswahl an griechischen Delikatessen und Geschenkartikeln.

Alle Produkte sind im KANTOS Online-Shop (www.kantos.ch) zum bequemen Einkauf per Mausclick verfügbar.

KANTOS organisiert regelmässig Degustationen, Kochevents oder Wine & Dine's. Auf aktuelle Veranstaltungen wird jeweils auf der Homepage hingewiesen.

Kontakt

KANTOS GmbH GREEK WINES

Caroline Kouvatsis
Huebacher 13 B
8153 Rümlang

Tel. : +41 76 570 03 89
Fax.: +41 44 818 02 58

www.kantos.ch
info@kantos.ch

KANTOS Medienstelle c/o Richterich & Partner AG

Jörg Röthlisberger
Seestrasse 25
8702 Zollikon

Tel. : +41 43 499 50 00
Fax.: +41 43 499 50 01

jr@richterich-partner.ch
jr@kantos.ch

Weitere Informationen unter
www.rp-press.com