MILIA RIZA, NEMEA
CHARDONNAY X PINOT NOIR
TATÌLLE BRUT NATURE 2022 BIO

GESCHMACK

Süße	gering	●○○○○	hoch
Säure	gering	●●●●●	hoch
Körper	schlank	●●●●○	voll
Reife	jugendlich	●○○○○	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●●○	ausgeprägt
Mineralität	gering	●●●●○	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	●○○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●●	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

AROMEN
Zitrone
Reife Birne
Grüner Apfel
Himbeere
Heidelbeere
Erdbeere
Honigmelone
Brioche
Mandel

TYP

LAGERN & SERVIEREN
2025 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL
charakterreich
finessenreich
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2022
Weinberg	In Xerocambos (Nemea)
Anbau	naturnah

WEINBEREITUNG

Ausbau	ausgedehntes Hefelager
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2025
Jahresproduktion	1.733 Flaschen

Der Chardonnay x Pinot Noir Tatìlle brut nature 2022 von Milia Riza stammt aus Griechenland und zeigt eindrucksvoll, dass guter Schaumwein nicht nur aus Frankreich oder Italien kommen muss. Diese spannende Cuvée vereint Chardonnay und Pinot Noir zu gleichen Teilen und wird in traditioneller Flaschengärung hergestellt – mit viel Handarbeit und ganz ohne Dosage. Das Ergebnis ist ein knackig trockener Brut Nature, der mit frischer Säure, zarten Zitrusnoten, grünem Apfel, Melone, roter Beerenfrucht vom Pinot Noir und einem Hauch Brioche begeistert. Die Trauben stammen aus dem kühlen Klima der griechischen Weinbauregion Nemea, was dem Wein seine feine Struktur und lebendige Frische verleiht. Wer Lust auf einen eleganten, ungekünstelten Schaumwein mit mediterranem Twist hat, sollte Tatìlle unbedingt probieren.

MILIA RIZA

Milia Riza ist das einzige griechische Weingut, das sich ausschließlich auf hochwertige Schaumweine spezialisiert hat. In Nemea (Peloponnes) nutzt das Duo Nancy Mazou (Önologin) und Stefano Stante (Agrarwissenschaftler/Önologe) den Charakter der Region, um außergewöhnliche traditionelle Methode-Schaumweine herzustellen. Ihr Fokus liegt auf der autochthonen Rebsorte Agiorgitiko, ergänzt durch Chardonnay und Pinot Noir – in Kombination mit einem biologischen Anbauansatz, der bereits von Beginn in ihrer Philosophie verankert ist.
Die Weinberge erstrecken sich über mehrere Parzellen im wärmeren Südteil von Nemea – Poriá, Xerocambos und Gefyraki – mit Böden aus Kalk, Ton und Lehmanteilen, die eine ideale Balance zwischen Drainage und Mineralität ermöglichen. Alles wird seit dem Start 2020 biologisch bewirtschaftet, und es gibt kontinuierliche Nachpflanzungen mit geeigneten Wurzelstöcken und Reben für die klimatischen Herausforderungen der Region.

Warum wir Milia Riza im Programm haben

Milia Riza beeindruckt uns durch ihre mutige Vision: Schaumweine nach der traditionellen Methode aus griechischen Rebsorten, die auf Augenhöhe mit Klassikern aus anderen Schaumweinregionen der Welt stehen. Agiorgitiko zeigt hier überraschende Frische, feine Frucht und mineralische Rasse. Gleichzeitig sorgen Chardonnay und Pinot Noir für Struktur und Eleganz. Der biologische Ansatz und die klar definierte Produktvision ergänzen unser Sortiment perfekt – urbane Weine mit Hand und Herz.

Die Weine

Alle Schaumweine von Milia Riza werden nach der traditionellen Flaschengärung erzeugt und reifen mindestens 18–27 Monate auf der Hefe. Die Basis ist sorgfältig geerntetes, kalt gepresstes Lesegut, das durch schonende natürliche Vergärung seine Authentizität bewahrt. Das Ergebnis sind frische, feinst strukturierte Schaumweine mit lebendiger Säure, feiner Perlage und Eleganz. Agiorgitiko-Schaumweine zeigen eine brillante Kirschfrucht, während die Varianten mit Chardonnay/Pinot Noir spürbar cremiger in der Textur ausfallen, mit feinen Anklängen von Brioche und dezenten Holznoten, die durch den Ausbau in gebrauchten Fässern entstehen. Alle Weine balancieren griechische Typizität mit internationalem Touch.

Weinberg & Keller

Die Weinberge der Milia-Riza-Kollektion befinden sich in Lagen mit viel Kalk, Sand, silt- und tonhaltigem Untergrund sowie hoher Höhenlage (bis 335 m) und kühlenden Windbedingungen. Diese Faktoren sorgen für natürliche Frische und physiologisch reife Trauben. Im Keller wird der klassische Weg beschritten: ganze Traubenpressung, statische Sedimentation, spontane Gärung, Ausbau auf der Feinhefe. Die Flaschenreifung erfolgt zum Teil in Holz, um zusätzliche Komplexität zu entwickeln, jedoch ohne dominanten Holzeinsatz. Ziel ist ein lebendiger, eleganter Stil.