

# MILIA RIZA, NEMEA CHARDONNAY X PINOT NOIR TATILLE BRUT NATURE 2022



## GESCHMACK

|                    |            |           |                |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| <b>Süße</b>        | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Säure</b>       | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Körper</b>      | schlank    | ● ● ● ● ● | voll           |
| <b>Reife</b>       | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift   |
| <b>Intensität</b>  | verhalten  | ● ● ● ● ● | ausgeprägt     |
| <b>Mineralität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Holzeinsatz</b> | kein Holz  | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| <b>Komplexität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Länge</b>       | kurz       | ● ● ● ● ● | sehr lang      |

## AROMEN

Zitrone  
Grüner Apfel  
Reife Birne  
Honigmelone  
Erdbeere  
Heidelbeere  
Himbeere  
Mandel  
Brioche

## 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

### Weinberg

2022  
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 Tatile 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 Tatile 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 Lehmantellen, 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 335m) 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.