MILIA RIZA, NEMEA
BLANC DE NOIRS BRUT NATURE
AZZARDÀ 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
Rote Kirsche
Rote Pflaume
Heidelbeere
Zitrone
Grapefruit
Brioche

TYP

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

STIL
charakterreich
finessenreich
trocken



WEINBAU

Rebsorten	Agiorgitiko (100%)
Jahrgänge	2022
Weinberg	In Xerocambos (Nemea) und Gefyraki (antikes Nemea)
Anbau	naturnah

WEINBEREITUNG

Ausbau	ausgedehntes Hefelager
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2025
Jahresproduktion	1.943 Flaschen

Der Blanc de Noirs brut nature Azzardà 2022 von Milia Riza ist ein außergewöhnlicher Schaumwein aus Griechenland, gekeltert zu 100% aus Agiorgitiko – einer sonst für Rotweine bekannten Rebsorte. Als Schaumwein zeigt er sich ganz anders: leicht, frisch und elegant, mit feiner Perlage und klarer Struktur. Der Ausbau erfolgt nach der traditionellen Methode mit 24 Monaten Hefelager und ganz ohne Dosage, was ihm eine präzise, trockene Stilistik verleiht. In der Nase dominieren rote Früchte wie Sauerkirsche und rote Pflaume, begleitet von Zitrusnoten, weißen Blüten und einem Hauch von Gebäck. Azzardà ist ein spannender Schaumwein für alle, die Lust auf neue Geschmackserlebnisse haben – eigenständig, lebendig und überraschend zugänglich. Perfekt als Aperitif oder zu feiner mediterraner Küche.

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.