



Moschofilero

Weinbauregion

Die gebirgigen Weinberge, die sich auf den Plateaus von Mantinea in Zentral-Peloponnes befinden

Rebsorte

Der gebirgige Moschofilero aus Mantinea

Qualitätsstufe

Geschützte geografische Angabe (g.g.A.) Peloponnes

Önologie

Sorgfältige Auswahl der Moschofilero-Trauben, damit sie im idealen Reife- und Hygienezustand im Weingut ankommen. Ernte in kleinen Kisten bis zu 20 Pfund. Die Trauben werden zuerst gekühlt, bis sie eine Temperatur von 8°C erreichen. Anschließend werden die Trauben gepresst, und nur der frei fließende Most wird zur Fermentation geführt, die bei niedrigen Temperaturen von nicht mehr als 15°C stattfindet. Der Wein bleibt ca. 2 Monate auf seiner feinen Hefe. Zum Schluss wird der Wein frisch unter Inertgas-Atmosphäre abgefüllt.

Charakter

Ein moderner Weißwein mit intensivem Aroma von Limetten, grünem Apfel und Rosen. Kühl und aromatisch im Mund mit knackiger Säure. Ein idealer Begleiter von Fisch, weißem Fleisch, Nudeln mit hellweißen Saucen.

Volumen: 750ml



12 Flaschen/Karton 60 Kartons/Palette