



# NOTOS

## Moschofilero

### Weinbauregion

Die bergigen Weinberge auf den Plateaus von Mantinia im zentralen Peloponnes

### Rebsorte

Die bergige Rebsorte Moschofilero aus Mantinia

### Qualitätsstufe

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

### Weinstil

Weiß trocken

### Önologie

Sorgfältige Lese der Moschofilero-Trauben, damit sie in optimalem Reife- und Hygienezustand im Weingut eintreffen. Die Trauben werden handverlesen und in kleinen Kisten transportiert. Die Trauben werden gekühlt, bis sie eine Temperatur von 8 °C erreichen. Es folgt milder Druck, um nur den freilaufenden Most zu erhalten. Gärung bei niedrigen Temperaturen von maximal 15°C. Der Wein bleibt für etwa 2 Monate auf der Feinhefe. Frisch abgefüllt unter Schutzgasatmosphäre.

### Charakter

Ein moderner Weißwein mit einem intensiven Aroma von Limetten, grünen Äpfeln und Rosen. Kühl und aromatisch im Mund mit knackiger Säure. Ein idealer Begleiter zu Fisch, weißem Fleisch, Pasta mit leichten weißen Saucen.

Volumen: 750ml



12 Flaschen/Karton 60 Kartons/Palette