



Domaine Spiropoulos Ródi

PGI Peloponnes 2022

Die Aromen der griechischen Cuvée Ródi erinnern an die Granatäpfel, die in den Rebbergen von Spiropoulos gedeihen.

Artikelnummer 1140.22
Weingut Ktima SpiropoulosKonstantina Spyropoulou
Region Peloponnes
Jahrgang 2022

 **Degustationsnotiz**
Brillantes Kirschlor; im Bukett Aromen von roten Johannisbeeren, Granatapfel, floralen Hibiskusnoten, Anklängen schwarzer Oliven und einem Hauch von Eichenwürze; saftig-runder Ansatz, ausgewogener Spannungsbogen am Gaumen, beerige Aromatik und etwas Zartbitterschokolade, feinkörniges Tannin
David Rodriguez, Weinakademiker

 **Rebsorten**
Agiorgitiko (60%)
Syrah (40%)

 **Speisenvorschläge**
Zu Vorspeisen wie Pastourma-Trockenfleisch, Caesarea-Kuchen oder Kleftiko - ofengegartes Lamm mit Gemüse und Käse

 **Lagern** Bis mindestens 2027 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO2	17 mg/l
Gesamte SO2	53 mg/l
Flüchtige Säure	0.49 g/l
Gesamtsäure	6.0 g/l
pH-Wert	3.40
Restzucker	1.8 g/l
Analysedatum	21.12.2023

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: GR-BIO-01
Herkunft: GR
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/1140.22