



Domaine Spiropoulos Ammoudia

PGI Peloponnese 2023

Griechischer Klassiker neu entdeckt: weisser Moschofilero mit etwas Sauvignon Blanc und Restsüsse.

Artikelnummer 5195.23
Weingut Ktima SpiropoulosKonstantina Spyropoulou
Region Peloponnes
Jahrgang 2023

 **Degustationsnotiz**
Helles Zitronengelb; vielschichtiges Bukett mit Anklängen von Agrumen, blumige Noten und ein Hauch von Zuckerwatte; weicher Ansatz, neckische Süsse, animierende Frische, gelbfruchtig; mineralischer und würziger Abgang

David Rodriguez, Weinakademiker

 **Rebsorten**
Moschofilero (87%)
Sauvignon Blanc (13%)

 **Speisenvorschläge**
Feta Bouyiourdi-Salat (mit Feta vom Grill) dazu frisches Sauerteigbrot, Saganaki-Muscheln oder Garnelen

 **Lagern** Bis mindestens 2026 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Analysedaten**

| | |
|-----------------|------------|
| Alkohol | 11.5% |
| Freie SO2 | 22 mg/l |
| Gesamte SO2 | 90 mg/l |
| Flüchtige Säure | 0.10 g/l |
| Gesamtsäure | 6.9 g/l |
| pH-Wert | 3.10 |
| Restzucker | 7.2 g/l |
| Analysedatum | 24.06.2024 |

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/5195.23