




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	12%
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