



## Domaine Spiropoulos Ofeis

PGI Peloponnes 2021

Wenn Altes auf Neues trifft: Agiorgitiko im Zusammenspiel mit den besten internationalen Sorten.

**Artikelnummer** 1132.21  
**Weingut** Ktima SpiropoulosKonstantina Spyropoulou

**Region** Nemea  
**Jahrgang** 2021

 **Degustationsnotiz**  
Rubinrot; komplexes Bukett mit roten Beeren, Orangeat und dezenten Barriquenoten; saftig am Gaumen, beeindruckende Tiefe, Noten von Waldboden und Mokka, feines Tannin; gut gelungen

*David Rodriguez, Weinakademiker*

 **Rebsorten**  
Agiorgitiko (50%)  
Merlot (30%)  
Cabernet Sauvignon (10%)  
Syrah (10%)

 **Speisenvorschläge**  
Tourlou, reichhaltiges Gemüsegericht oder ein Stifado mit geschmortem Rind und Zwiebeln

 **Lagern** Bis mindestens 2028 lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**  
2 Schnecken

 **Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO2	25 mg/l
Gesamte SO2	70 mg/l
Flüchtige Säure	0.57 g/l
Gesamtsäure	5.2 g/l
pH-Wert	3.61
Restzucker	1.8 g/l
Analysedatum	10.04.2023

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/1132.21](http://www.delinat.com/1132.21)

