




Domaine Spiropoulos Ammoudia

PGI Peloponnese 2022


Restsüßer griechischer Weisswein, gekeltert aus lokalen Moschofilero-Trauben und internationalem Sauvignon Blanc.


Artikelnummer 5195.22
Weingut Ktima SpiropoulosKonstantina Spyropoulou
Region Peloponnes
Jahrgang 2022


 **Degustationsnotiz**
Sortentypisches Pomelogeilb mit rosa Einschlag; blumig duftend mit Noten von Pfirsich, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Muskat; verführerisches Gaumenspiel mit feinem Süsseindruck, zarter Grapefruitgeschmack; würziger Abgang

David Rodriguez, Weinakademiker


 **Rebsorten**
Moschofilero (85%)
Sauvignon Blanc (15%)


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


 **Lagern** Bis mindestens 2025 lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
2 Schnecken

 **Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO2	30 mg/l
Gesamte SO2	94 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	6.2 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	8.3 g/l
Analysedatum	10.07.2023

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/5195.22

