



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

Delinat-Zertifizierung
2 Schnecken

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

