

DOM. APOSTOLIDI

Apostolidi Rosé Du Vieux Village



Rosa musserende vin fra søskenparet Apostolidi i Kavala, Øst-Makedonia. Vinmarkene ligger ved kysten i det nordøstlige Hellas. Her dyrker de blant annet malvasia og agiorgitiko (20 år gamle vinplanter). Rosé du Vieux Village lages etter champagnemetoden med 12 måneder på bunnfall. Apostolidis vinmarker er økologisk sertifisert og de jobber etter biodynamisk prinsipper, og målet er å bli Demeter sertifisert. Jordsmonnet "terra rossa"- rød jord har svært god drenering, naturlig nøytral ph-verdi og består av sand, leire, silt og organisk materiale. Rosé du Vieux Village har en fin rosa farge, dufter av lyse blomster, fersk rød frukt, jordbær, eplekall og sitrus. Hint av smørkjeks og viltvoksende urter. Vinen er tørr med høy syrlig smak, delikat fyldig frukt i midtparti og mineralsk fin ettersmak. Drikkes nå, kan også lagres til 2030.

VINMONOPOLET: **260,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **220,82**



Fisk



Friskhet



Agiorgitiko 20%,
Malvasia 80%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan
også lagres



Skalldyr



Sødme



Frisk med litt fedme i
midtpartiet, mineralitet i
avslutningen.

Vinmonopol nr	16314201	Alkoholprosent	12%	Varetype	Musserende vin
EPD nr	6376172	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	6 g/l
Land	Hellas	Utvalg	-	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	Øvrige	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-