



DOM. SKOURAS

Skouras Salto Mavrofilero Wild Yeast

Protected Geographical Indication (PGI) Peloponnese 100% Mavrofilero 2022 Vinmarken Mantinia ligger på 600 m.o.h. og består av sand og leire. Vinstokkene er i gjennomsnitt 16 år gamle. 3 timer skallkontakt, opptil 48% free-run juice, som spontanfermentering ved kontrollert 16°C og deretter 4- 5 måneder lagring på bunnfall. Blek gul. Aromatisk og kompleks. Tydelig duft av jasmin, rose, kaprifol, urter, lime og sitron. Medium fylde med en eksplosiv frisk syre, full av sitronsmak, roseblader og jasmin, sammen med en herlig saltholdig ettersmak. Drikkeklar, men tåler lagring opptil 8 år.

VINMONOPOLET: **234,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **208,71**



Aperitiff/avec



Friskhet



Moschofilero
(Mavrofilero) 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan
også lagres



Skalldyr



Sødme



God syrestruktur, frisk og
mineralsk avslutning.

Vinmonopol nr	13275501	Alkoholprosent	11%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Hellas	Utvalg	-	Syreinnhold	7 g/l
Distrikt	Peloponnes	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-