



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: **230,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **204,77**



Aperitiff/avec



Friskhet



Moschofilero  
(Mavrofilero) 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan  
også lagres



Skalldyr



Sødme



God syrestruktur, frisk og  
mineralsk avslutning.

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