

DOM. SKOURAS



Skouras Peplo Rosé

1/3 Agiorgitiko (leire-jordsmonn), 1/3 Syrah (steinholdig-jordsmonn), 1/3 Mavrofilero (sandholdig jordsmonn). Vinmarkene ligger 600 moh. Alder på vinplanten er i gjennomsnitt 24 år. Innhøsting skjer i månedskiftet september/oktober. Vinifikasjon og modning Agiorgitiko fermenteres i ståltank ved 15°C og modnes i acacia-fat i 4 måneder. Syrah fermenteres i ståltank ved 15°C og modnes i ståltank i 4 måneder. Mavrofilero - fermenteres på eggformede amforer med skallkontakt i 4 måneder. Klar rosa. Intens og frisk duft med aroma av rød frukt, jordbær, kirsebær, hvite blomster, fiol og roseblader, kombinert med sitron, grapefrukt, hint av mineralitet, og honning. Medium fylde, flott friskhet og struktur. Fin kompleksitet som kommer fra acacia-fat og leire-jordsmonnet. Lang ettersmak av lime og sitron.

VINMONOPOLET: **300,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **261,18**



Aperitiff/avec



Friskhet



Agiorgitiko 33%,
Moschofilero
(Mavrofilero) 33%,
Syrah 33%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan
også lagres



Lyst kjøtt



Sødme



Middels fyldig, strukturert
og med lang ettersmak.

Vinmonopol nr	15584101	Alkoholprosent	13%	Varetype	Rosévin
EPD nr	6260392	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Hellas	Utvalg	-	Syreinnhold	7 g/l
Distrikt	Peloponnes	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-