

Paros Reserve PDO 2020 150cl



Dieser Rotwein wird aus den griechischen Rebsorten "Mandilaria" & "Monemvasia" hergestellt. Passt zu kräftigen Speisen wie gegrilltem Fleisch oder würzigem Lamm. 75% Mandilaria – 25% Monemvasia

Rating: Not Rated Yet

Price

Sales price 75,00 CHF

Sales price without tax 92,40 CHF

Discount -23,00 CHF

[Ask a question about this product](#)

Description Region:

Produzent:

Jahrgang:

Volumen:

Traubensorten:

Auszeichnungen:

Protected Designation of Origin (PDO) Paros

Moraitis Winery

2013

13%

75% Mandilaria, 25% Monemvasia

Goldmedaille in Thessaloniki 2009

Passt zu

Wild, kräftige Speisen und Käsespezialitäten können mit diesem Wein begleitet werden.

Charakter

Dunkelrot, samtig im Geschmack, 24 Monate in Eichenfässern und weitere 12 Monate in der Flasche gereift. Dieser Wein mit seinen würzigen Aromen schenkt wahre Genüsse auch für anspruchsvolle Geniesser.

Vinifikation

Co-Fermentation der tiefroten Mandilaria und der weißen aromatischen Monemvasia. 16 Monate Reifung in französischen Eichenfässern. Der Wein reift mindestens 8 Monate in der Flasche im Keller.

Reviews

There are yet no reviews for this product.