

Mavroudi Bourboukelis Rot



Die Sorte Mavroudi ist eine der ältesten griechischen Rebsorten. Sein Name ist mit dem charakteristischen Merkmal der Trauben, ihrer dunkelroten Farbe, verbunden. Dies ist eine besondere Sorte, die unter den richtigen Weinbereitungsbedingungen reiche Aromen und gleichzeitig einen intensiven Tannincharakter zeigt. Der Mikrooxygenierungsprozess, der während der Reifung in Eichenfässern stattfindet, führt zu einem Wein mit weichen Beerenaromen und Vanillenoten.

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Verkaufspreis 24,10 CHF

Netto Verkaufspreis 22,30 CHF

Preisnachlass

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Beschreibung Region:
Produzent:

Thrace
Vourvoukeli Estate

Käse: Mavroudi Bourboukelis Rot

Volumen:	13%
Traubensorten:	100% Mavroudi

Weinherstellung: Die Weinbereitung erfolgt mit Gärung und umfassender Extraktion (Dauer 15-20 Tage) in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Reifung in französischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 225lt und 300lt, für 12 Monate. Die malolaktische Gärung wurde während der Reifungsperiode in Fässern durchgeführt.

Weinberge: Die Weinberge befinden sich in Avdira, am südöstlichen Ende des Gebietes mit geschützter geografischer Angabe.

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.