

## Moraitis Amphora White BIO PDO 2018 7.5 dl



Die Früchte stammen aus einem Weinberg in Agioi Anargyroi, der im Hinblick auf die Anbautradition der Insel Paros biologisch bewirtschaftet wird. Fermentation in Amphoren von 250 l und 500 l, ungefiltert ohne zugesetzte Sulfite. Die Verwendung von Amphore verleiht den steinfruchtigen Charakter. Eine vielversprechende neue Leistung von Paros. Produziert in nur 1.500 Flaschen.

Bewertung: Noch nicht bewertet

**Preis**

Verkaufspreis 46,15 CHF

Netto Verkaufspreis 42,70 CHF

Preisnachlass

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

Beschreibung Region:

Produzent:

Jahrgang:

Volumen:

Traubensorten:

Protected Geographical Indication PDO Paros

Moraitis Winery

2018

13%

100% Monemvassia

**Passt zu**

Fisch, Meeresfrüchten, weissem Fleisch und Salate.

### **Charakter**

Fermentation mit Schalen für 6 Monate in Tonamphoren ohne Zusatz von Sulfiten. Intensive Aromen von Zitrusfrüchten und weißen Pfirsichen mit Noten von Honig, Mandeln und weißem Pfeffer. Am Gaumen aufregend, lebendig, salzig mit langem mineralischen Nachgeschmack.

### **Kundenrezensionen**

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.