

## Peplo Rosé PGI 75cl



Mit dem Roséwein "Peplo" setzt Georgos Skouras neue Maßstäbe. Eine Cuveé aus jeweils 1/3 Agiorgitiko, Syrah und Mavrofilero. "Peplo" war eine Frauenbekleidung im antiken Griechenland. Ein Detail, dass dem Wein seinen Namen gab. In der Amphore, wo der Ausbau der Mavrofilero Traube erfolgt, wird ein Gewebe eingesetzt, um eine bessere Kontrolle während des Extraktionsprozesses zu ermöglichen. Alle Weinberge liegen auf über 600 m Höhe. Intensiv und frisch in der Nase mit Aromen von weißen Blüten, Rose und Zitrus. Am Gaumen lebendig, knackige Säure, vollmundig und komplex. Im Nachhall ewig lang. Ein hervorragender Essensbegleiter zu gegrillten Wildfang Gambas und Meeresfrüchtesalat. Drei Sorten. Drei hohe Erhebungen. Agiorghitiko im Akazienfass, Syrah in Edelstahl, Mavrofilero in Amphore mazeriert. Geschichtet. Strukturiert. Das Fermentieren des Syrah im Tank könnte der Mischung einige der dunkleren Frucht- und Mineralelemente verleihen, während das Agiorghitiko der frischen roten Frucht Säure verleiht. Akazie kann einen weichen, süßeren Charakter verleihen als viele Hölzer und trägt in diesem Wein zur Reife der Früchte und zur gewichtigen Struktur im Abgang bei.

Bewertung: Noch nicht bewertet

**Preis**

Verkaufspreis 26,10 CHF

Netto Verkaufspreis 24,15 CHF

Preisnachlass

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

Beschreibung Region:

Protected Geographical Indication (PGI) Peloponnesse

Produzent:  
Volumen:  
Traubensorten:  
Auszeichnung:

Domaine Skouras  
12.5%  
1/3 Agiorghitiko, 1/3 Syrah, 1/3 Mavrofilero.  
Gold Medal - Thessaloniki International Wine Competition 2020

### **Passt zu**

gegrillten Wildfang Gambas und Meeresfrüchtesalat

### **Charakter**

Intensiv und frisch in der Nase mit Aromen von weißen Blüten, Rose und Zitrus. Am Gaumen lebendig, knackige Säure, vollmundig und komplex. Im Nachhall ewig lang

### **Vinifikation**

Keine Extraktion für den Agiorghitiko und den Syrah.  
Alkoholische Gärung in Edelstahltanks bei 15°C. Der Agiorghitiko reift in Acazien Barriques. Der Syrah bleibt in Edelstahltanks. Lange Extraktion und Gärung für den Mavrofilero in Amphoren.

### **Kundenrezensionen**

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.