

## Paros Reserve PDO 75cl



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 29,50 CHF

Sales price without tax 32,30 CHF

Discount -5,00 CHF

[Ask a question about this product](#)

Description Region:

Produzent:

Volumen:

Traubensorten:

Auszeichnungen:

Protected Designation of Origin (PDO) Paros

Moraitis Winery

13.5%

75% Mandilaria, 25% Monemvasia

Goldmedaille in Thessaloniki

**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.