

# Moraitis Paros Reserve PDO 2021 Rotwein

Herkunft: Insel Paros | Rebsorte: Mandilaria, Monemvasia | Passt zu: Lamm, Fleisch, Pasta



**Ein ausdrucksstarker und eleganter Wein, der die einzigartigen Eigenschaften der griechischen Rebsorten und die Terroir-Bedingungen von Paros wunderbar widerspiegelt.**

Dieser Wein ist eine Mischung aus den einheimischen Rebsorten Mandilaria und Monemvasia.

Der Paros Reserve hat eine ausgewogene Struktur mit einer guten Säure und zeigt ein grosses Alterungspotential. Dank der Tannine und der Komplexität der Aromen entwickelt er sich gut über die Jahre hinweg. Der Wein zeigt eine tiefe rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen, was auf seine Reife hinweist.

Das Bouquet dieses Weins ist intensiv und komplex.

Duftnoten umfassen: Rote Beeren (wie Kirschen und Himbeeren), Reife Pflaumen, echte Gewürznoten wie Zimt und Nelken, Erdige Aromen und Anklänge von getrockneten Kräutern, Feine Anklänge von Leder und Tabak.

Am Gaumen zeigt der Wein: Kräftige, aber gut integrierte Tannine, Vollmundigen Körper, aber dennoch eine gewisse Eleganz, Die Fruchtnoten wiederholen sich, insbesondere Kirschen und dunkle Beeren, Gut eingebundene Holzaromen durch die Reifung in Eichenfässern, Ein langer, würziger Abgang, in dem sich Noten von Schokolade und getrockneten Früchten zeigen.

Dieser Wein passt hervorragend zu rotem Fleisch, gegrilltem Lamm, Wildgerichten und gereiftem Käse. Auch zu mediterranen Gerichten mit Tomaten- oder Olivenölbasis bietet er eine harmonische Begleitung.

enthält Sulfite

**Preis: CHF 36.00**

**Vertrieb:**

Webberrry GmbH  
Thomas Wollenmann  
Horwerstrasse 38  
CH-6005 Luzern  
Tel. +41 41 260 05 26