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 Saeure und zeigt ein grosses Alterungspotential. Dank der Tannine und der Komplexitaet der Aromen entwickelt er sich gut ueber 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.
Duftenoten umfassen: Rote Beeren (wie Kirschen und Himbeeren), Reife Pflaumen, eichte Gewuerznoten wie Zimt und Nelken, Erdige Aromen und Anklaenge von getrockneten Kraeutern, Feine Anklaenge von Leder und Tabak.
Am Gaumen zeigt der Wein: Kraeftige, aber gut integrierte Tannine, Vollmundigen Koerper, aber dennoch eine gewisse Eleganz, Die Fruchtnoten wiederholen sich, insbesondere Kirschen und dunkle Beeren, Gut eingebundene Holzaromen durch die Reifung in Eichenfaessern, Ein langer, wuerziger Abgang, in dem sich Noten von Schokolade und getrockneten Fruechten zeigen.

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

enthaelt Sulfite

Preis: CHF 36.00

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