



Mega Spileo

Pinot Noir

Kategorie & Herkunft

Trockener Rotwein, Rebsortenwein

Kombination verschiedener Rebsorten

Pinot Noir 100%

Weingarten

Standort

Bergige Weinberge von Aigialeia

Höhenlage

1000 m

Traubenlese

Ende September

Vinifikation

Die Trauben werden sorgfältig gesammelt und leicht zerkleinert und entrappt in einen hölzernen Weinbereiter und neue offene Fässer bis zum Ende der Gärung geführt. Anschließend wird der ablaufende Wein gesammelt und erneut in neue 228-Liter-Fässer zur malolaktischen Gärung und Reifung für 18-20 Monate geführt.

Geschmacksqualitäten



Glänzend rot mit violetten Tönungen.



Rote Früchte, Minze, Tabak-, Kaffee- und feuchte Waldnoten.



Elegant, mit diskreter Säure, sanften Tanninen und fruchtigem Abgang.

Harmonie

Harmoniert zu Fleisch mit roten oder cremigen Soßen, Pasta und Risotto.