



Mega Spileo

Malagousia

Kategorie & Herkunft

Trockener Weißwein, G.G.A. Achaia

Kombination verschiedener Rebsorten

Malagousia 100%

Weingarten

Standort	Höhenlage	Anbau	Traubenlese
Weingärten auf der Hochebene	850 m & 800 m	Biologisch	Anfang September
von Trapeza und in Vrosthena			

Vinifikation

Mazeration vor der Gärung für ca. 3 Stunden. Es folgt ein statisches Entschleimen und eine alkoholische Gärung in Edelstahltanks durch ausgewählte Hefen bei niedrigen Temperaturen. Lagerung mit der Feinhefe für 4 bis 5 Wochen, mit leichtem Rühren.

Geschmacksqualitäten



Weißgelb mit grünen Tönungen.



Weiße Blüten, tropische Früchte, unreife Nektarine, Basilikum.



Fein, mit ausgewogener Säure und fruchtigem Abgang.

Harmonie

Harmoniert zu Meeresfrüchten, Weichtieren, Risotto & Pasta