



Mega Spileo

## Orange Wine

### Kategorie & Herkunft

Oranger Wein, G.G.A. Achaia

### Kombination verschiedener Rebsorten

Roditis 50% - Assyrtiko - 50%

### Weingarten

#### Standort

Bergige Weinberge rund um den Weingarten von Mega Spileo

#### Höhenlage

800 - 900 m

#### Traubenlese

letzte zehn Tage im September

### Vinifikation

Die Trauben werden entrappt und vorsichtig in neue offene 400-L-Eichenfässer für die alkoholische Gärung mit dem Trester geleitet. Nach der alkoholischen Gärung wird der ablaufende Wein von den Traubenbestandteilen entfernt, die Fässer werden verschlossen und der Wein zur Reifung wieder in sie zurückgegeben. Dort wird er für 16 Monate gelagert, die malolaktische Gärung wird abgeschlossen und der Wein reift und entwickelt sich natürlich. Anschließend wird er vorsichtig dekantiert und ohne Eingriffe abgefüllt. Es folgt drei Jahre Flaschenlagerung, damit der Wein „sanft“ wird und ihre Komplexität entwickelt.

### Geschmacksqualitäten



Orange Tönungen.



Getrocknete Blüten und Kräuter, Gewürze, mit mineralischen und gerösteten Nuancen.



Fein und komplex, mit runden Tanninen und ausreichender Säure.

### Alterung

Alterungsfähig.

### Harmonie

Harmoniert zu gegrillten Champignons, fetthaltigem Fisch, Fleisch mit cremigen oder weißen Soßen und reichhaltigem reifen Käse.

### Empfehlung

Es wird ein sorgfältiges Dekantieren in eine Karaffe kurz vor dem Servieren empfohlen, um den Genuss zu verbessern und das Depot zu vermeiden.

*Es ist ein natürlicher Wein, der während des gesamten Herstellungsprozesses ohne Zusätze und Filtration hergestellt wurde.*