



Mega Spileo

Cuvée III White

Kategorie & Herkunft

Trockener Weißwein, G.G.A. Achaia

Kombination verschiedener Rebsorten

Malagousia 60%, Assyrtiko 20%, Chardonnay 20%

Weingarten

Standort

Bergige Weinberge in der Gegend von Trapeza und Vrosthena

Höhenlage

800 - 900 m

Traubenlese

Anfang September

Vinifikation

Gesonderte Vinifikation jeder Sorte. Gärung in kleinen Tanks, bei niedrigen Temperaturen, sowohl von Malagousia, als auch von Assyrtiko. Lagerung mit der Hefe für etwa 3 Monate. Der Chardonnay gärt in neuen 225-Liter-Fässern und reift 6 bis 7 Monate. Endmischen und 3 Wochen Lagerung im Edelstahltank.

Geschmacksqualitäten

-  Strohgelb mit grünlichen Tönungen.
-  Weiße Blüten, Steinfrüchte, Basilikum, Thymian.
-  Volumen und erfrischende Säure mit fruchtigem Abgang.

Alterung

Wird angenehm im laufenden Jahr genossen, kann aber auch noch drei Jahre altern.

Harmonie

Harmoniert zu Meeresfrüchten, Fisch, weißem Fleisch mit sanften Soßen, Pasta