



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