„GEOMETRIA“ MOSCHOFILERO

Weinart: Weißwein, trocken

Kategorie: G. g. A. Peloponnes

Rebsorte: 100% Moschofilero

Region: Mantinia

Anbauhöhe: 450 m

Weinbereitung: Kaltmazeration für 6–7 Stunden bei 7 °C, Gärung bei 15 °C

Organoleptische Eigenschaften: leuchtende hellgelbe Farbe, Aromen von Rosen und Zitrusfrüchten, erfrischend im Mund mit guter Säure und ausgewogenem Geschmack

Serviervorschlag: Hervorragend zu Ziegenkäse und luftgetrockneter Salami.

Alkoholgehalt: 11,5%