




## Domaine Spiropoulos Mellagios


PGI Peloponnese 2016


Griechen trifft Franzosen: Eine harmonische Komposition aus autochthonen und internationalen Traubensorten.


**Artikelnummer** 1145.16  
**Weingut** Ktima  
SpiropoulosKonstantina  
Spyropoulou


**Region** Peloponnes  
**Jahrgang** 2016

 **Degustationsnotiz**  
Dichtes Kirschrot; im Bukett  
Kirschfrucht, florale Noten und  
Orangenzeste; geschmeidiger Anstrich,  
ausgewogener Körper mit feinem  
Tannin, beerigen Noten, und einem  
Hauch Zartbitterschokolade  
*David Rodriguez, Weinakademiker*


 **Rebsorten**  
Agiorgitiko (45%)  
Syrah (25%)  
Cabernet Sauvignon (15%)  
Merlot (15%)


 **Speisenvorschläge**  
griechische Pitas mit Fleisch- oder  
Gemüsefüllung, oder ein Gouvietsi  
(Nudeleintopf mit Fleisch)

 **Lagern** Bis mindestens 2021  
lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei  
16-18 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt

 **Analysedaten**

Alkohol	13%
Freie SO <sub>2</sub>	21 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	74 mg/l
Flüchtige Säure	0.42 g/l
Gesamtsäure	4.7 g/l
pH-Wert	3.80
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	06.12.2018

### Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: GR-BIO-01  
Herkunft: GR  
Abfüller:  
enthält Sulfite

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/1145.16](http://www.delinat.com/1145.16)