



## Domaine Spiropoulos Ammoudia

PGI Peloponnese 2022

Restsüßer griechischer Weisswein, gekeltert aus lokalen Moschofilero-Trauben und internationalem Sauvignon Blanc.

**Artikelnummer** 5195.22  
**Weingut** Ktima SpiropoulosKonstantina Spyropoulou

**Region** Peloponnes  
**Jahrgang** 2022

 **Degustationsnotiz**  
Sortentypisches Pomelogeilb mit rosa Einschlag; blumig duftend mit Noten von Pfirsich, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Muskat; verführerisches Gaumenspiel mit feinem Süsseindruck, zarter Grapefruitgeschmack; würziger Abgang

*David Rodriguez, Weinakademiker*

 **Rebsorten**  
Moschofilero (85%)  
Sauvignon Blanc (15%)

 **Speisenvorschläge**  
Feta Bouyiourdi-Salat (mit Feta vom Grill) dazu frisches Sauerteigbrot, Saganaki-Muscheln oder Garnelen

 **Lagern** Bis mindestens 2025 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO2	30 mg/l
Gesamte SO2	94 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	6.2 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	8.3 g/l
Analysedatum	10.07.2023

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: GR-BIO-01  
Herkunft: GR  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5195.22](http://www.delinat.com/5195.22)