

Assyrtiko Sauv Blanc

— Οίνος Λευκός ζηρός

Ποικιλιακή σύνθεση: Ασύρτικο – Sauvignon Blanc

Προελευση: ΠΓΕ Κως **Απόδοση Αμπελιού – έδαφος:**

700 κιλά ανά στρέμμα - Μέσης σύστασης αμμοπηλώδες και αργιλλοπηλώδες. **Μέθοδος οινοποίησης:**

Προζυμωτική εκκύλιση σε χαμηλή θερμοκρασία, κλασική λευκή οινοποίηση με χρήση επιλεγμένων ζυμών σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε θερμοκρασία 16 με 18 βαθμούς Κελσίου.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα λαμπερό, κιτρινοπράσινο με εντυπωσιακά αρώματα αχλαδιού και εσπεριδοειδών και νότες ώριμων φρούτων όπως μάγκο και πεπόνι. **Αρμονία εδεσμάτων:** Φρέσκα θαλασσινά και λιπαρά ψάρια στη σχάρα.

Πίνεται στους 8-10 °C

Grape variety: Assyrtiko-sauvignon blanc

Origin: Kos island **Yield – soil:** 7000 kg /ha –sandy clay

Vinification method: Skin contact for few hours and classic vinification process for white wines, fermentation in stainless steel vats at temperature of 16-18 °C.

Characteristics: Bright golden-green color with exciting aromas of pear and citrus and notes of ripe fruits like mango and melon. **Goes well with:** Fresh sea food, fish on the grill.

Enjoy it at 8-10 °C

Rebsorte: Assyrtiko – Sauvignon Blanc **Herkunft:**

Geschützte Geographische Angabe Kos **Ertrag–**

Boden: 700 kg pro Hektar - Sandiger Lehm- und

Tonlehm Boden mittlerer Textur. **Methode der Weinbereitung:** Mostgewinnung bei niedriger Temperatur,

klassische Weißweinbereitung mit ausgewählten Hefen in Edelstahl tanks bei einer Temperatur von 16 bis 18 Grad Celsius. **Organoleptische Eigenschaften:** Helle,

gelbgrüne Farbe mit beeindruckenden Birnen- und Zitrusaromen und Noten reifer Früchte wie Mango und Honigmelone. **Passt zu Gerichten:** Frische Meeres-

früchte und gegrillter-ölreiche Fische

Genießen Sie ihn bei 8-10°C



ΧΡΥΣΟ ΣΤΟ ΒΕΡΟΛΙΝΟ
2021.

