

Syrah

— Οίνος Ερυθρός Ξηρός

Ποικιλιακή σύνθεση: Syrah 100% **Προέλευση:** ΠΓΕ Κως
Απόδοση αμπελιού – έδαφος: 700 κιλά ανά στρέμμα -
Μέσης σύστασης αμμοπηλώδες και αργιλλοπηλώδες.

Μέθοδος οινοποίησης: Μετά από προζυμωτική η κρυοεκχύλιση
οινοποίηση εξελίσσεται με μικρές εκχυλίσσεις για 4-5 εβδομάδες.
Παλαίωση από 6 - 18 μήνες σε καινούργια γαλλικά βαρέλια ενώ
μετά την εμφιάλωση παραμένει για 2-6 μήνες στο κελάρι μας.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Βαθύ πορφυρό χρώμα με πολυπλοκότητα αρωμάτων ώριμων
φρούτων, όπως μούρα, δαμάσκηνα και βύσσινα, τα οποία
πλαισιώνονται αρμονικά με αρώματα γλύκων μπαχαρικών,
πικρής σοκολάτας και βανίλιας.

Αρμονία εδεσμάτων: Συνοδεύει άριστα κόκκινα κρέατα στη
σχάρα, κυνήγια και ώριμα κίτρινα τυρία, λαχανικά, σαλάτες
και σπαγγέτι θαλασσινών.

Πίνεται στους 16-18 °C

Grape variety: Syrah 100% **Origin:** Kos island

Yield – soil: 7000 kg /ha –sandy clay

Vinification method: Following the cold soak skin
contact, vinification proceeds with small extractions for
4-5 weeks. Aging new french oak barrels for 6-18 months
followed by bottling and cellar aging for 2-6 months.

Characteristics: Deep red color with a complex
bouquet of ripe fruits like berries, plums and sour
cherries, harmoniously blended with aromas of sweet
spices, bitter chocolate and vanilla.

Goes well with: Grilled and meats, game and aged
yellow cheeses.

Enjoy it at 16-18 °C

Rebsorte: Syrah 100% **Herkunft:** Insel Kos **Ertrag –**

Boden: 7000 kg /ha – sandiger Ton

Weinbereitungsmethode: Nach dem Kontakt mit der
kalten Haut erfolgt die Weinbereitung mit kleinen
Extraktionen für 4-5 Wochen. Reifung in neuen
französischen Eichenfässern für 6-18 Monate, gefolgt
von Abfüllung und Kellerreifung für 2-6 Monate.

Eigenschaften: Tiefröte Farbe mit einem komplexen
Bouquet von reifen Früchten wie Beeren, Pflaumen
und Sauerkirschen, harmonisch gemischt mit Aromen
von süßen Gewürzen, Bitterschokolade und Vanille.

Passt gut zu: Gegrilltem und Fleisch, Wild und
gereiftem gelbem Käse.

Genießen Sie ihn bei 16-18 °C



ΑΣΗΜΕΝΙΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ ΣΤΟΝ
22^ο ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



PETRA
MARINOU

• PETRA MARINOU •