

NOSTOS ROMEIKO - Droge witte wijn



Kenmerken: Een heldere wijn, met een citroengroene kleur en langzame, rijke benen. Een hoge intensiteit in de neus. Onrijpe kruisbessen, grasachtige tonen en wat marsepein. Medium body en een frisse met een intense smaak van wit steenfruit in de mond.

Lange afdronk van citrus en grasachtige noten.

Tip gerechten: Romeiko komt het best tot zijn recht bij verse salades en rauwe zeevruchten. Eveneens ideaal als aperitief in het gezelschap van goede vrienden.

Variatie druifsoort: Romeiko - Made with Organic Grapes

Bodem: Diepe, kleiige, lemige, kalkhoudende grond 550 to 600 meters hoogte

Wijngaard snoeien en bewerken: Oude wijnstokken, gesnoeid in Goblet

Oogst: Van 10 September tot 20 September

Wijnbereiding: Blanc de Noir. Na het voorzichtig pletten en persen van de druiven, vergisten we het vrijlopende sap in roestvrijstalen tanks bij een constante temperatuur van 17°C.



Wijnanalyse: Alc. % 13.50 - pH 3.44 - Zuurtegraad 6.2g/l

Houdbaarheid: 0 tot 2 jaar

Wijnhuis - MANOUSAKIS