



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Novus A Priori 2025

Hvitvin | Peloponnes, Hellas | VP-nr.: 19572701 | SAP-nr.: 9095113 | EPD-nr.: 9095113 | Pris: 200,00 inkl. mva



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Hellas	Druetype	100 % moschofilero (mavrofilero)
Distrikt	Peloponnes	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Mantinia	Sukker	2,2 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt, Grønnsaker	Syre	5.9 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Lys gulgrønn. Ungt og litt krydret preg av sitrus, eple og tropisk frukt, innslag av litchi, urter og blomster. Frisk og saftig, preg av sitrus, gul steinfrukt og eple, litt litchi, urter, roser og krydder.

Opprinnelse

Druene kommer fra vinmarker ved 630-640 meters høyde i Mantinia på den greske halvøyen Peloponnes.

Vinifikasjon

Druene høstes for hånd og transporteres til vineriet i kjølebeholdere, hvorpå de sorteres før pressing. Også under pressingen holdes temperaturen lavt for å ivareta druesortens lyse primærfrukt, og den skånsomme prosessen varer i 5-6 timer for å ekstrahere mer aromatikk fra drueskallene. Fermenteringen gjennomføres på rustfrie ståltanker ved 14-16 grader, etterfulgt av tre måneders modning på det fine bunnfallet før tapping på flaske.