



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Seméli Mantinia 2024

Hvitvin | Peloponnes, Hellas | VP-nr.: 19572801 | SAP-nr.: 9095154 | EPD-nr.: 9095154 | Pris: 233,00 inkl. mva



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Hellas
Distrikt	Peloponnes
Underdistrikt	Mantinia

Passer til Aperitiff/avec, Skaldyr,
Fisk, Lyst kjøtt,
Grønnsaker

Druetype 100 % moschofilero
(mavrofilero)

Alkohol 12 %

Sukker 2,9 g/l

Syre 5.3 g/l

Allergener Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Lys gulgrønn. Litt krydret og undermoden aroma av sitrus, eple, litt pære, litchi, blomst og grønn urt. Saftig, frisk og litt mineralsk, preg av sitrus, eple og pære, innslag av blomst, litchi og urt.

Opprinnelse

Druene kommer fra vinmarker ved 650 meters høyde i Zevgolatío i Mantinia på den greske halvøya Peloponnes.

Vinifikasjon

Vinifikasjon på rustfrie ståltanker ved 17-18 grader, etterfulgt av 9 måneders modning på bunnfallet før tapping på flaske.