Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Orealios Gaea 'San Gerasimo' ROBOLA PDO 2025

Hvitvin | Peloponnes, Hellas | VP-nr.: 19776401 | SAP-nr.: 9095607 | EPD-nr.: 9095607 | Pris: 299,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Hellas
Distrikt	Peloponnes
Underdistrikt	-
Passer til	Skalldyr, Fisk
Druetype	100 % robola

Alkohol	12,5 %
Vinmark / lieu-dit	Kommer fra forskjellige vin-marker fra 300-800 meter over havet.
Sukker	5,3 g/l
Syre	1.5 g/l
Årstall plantet	Upodede Vinstokker
Allergener	Sulfitt



FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Karakteristikk

Lys gulgrønn. Duft av grapefrukt, fennikel og våt stein. Syrlig, smak av sitrus og steinfrukter, salt avslutning.

Opprinnelse

Kefalonia, PDO Robola.

Bruksområde

Fungerer godt til mat der Riesling passer.

Vinifikasjon

Gjæret på ca 18-20 grader i ståltanker Vinen modnes sur lie i tre måneder med jevnlig omrøring (bâtonnage)

Jordsmonn

Jordsmonn er svært karrig dominert av kalkstein (ofte dolomittisk) med mye grus og steinfragmenter, seismisk aktivitet har knust berggrunnen i små biter noe som gir svært god drenering.Mange vinmarker har kun ett tynt topplag av sand og leire