



## Domaine Spiropoulos Ode Panos rosé

Sparkling Wine of Greece Brut

Griechenland von einer überschwänglichen, prickelnden Seite:  
Ein feiner Rosé-Schaumwein aus autochthonen weissen und roten Trauben.

**Artikelnummer** 6075.14  
**Weingut** Ktima  
SpiropoulosKonstantina  
Spyropoulou  
**Region** Griechenland

 **Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Himbeerrot; feinperlig;  
rotbeerige Noten, Aromen von  
Hefetgebäck und ein Hauch  
Zuckerwatte; verspielte Struktur mit  
prickelnder Mousse, aromatisch im  
Abgang  
*David Rodriguez, Weinakademiker*

 **Rebsorten**  
Moschofilero (90%)  
Agiorgitiko (10%)

 **Speisenvorschläge**  
Aperitif, leichte Fischgerichte

 **Lagern** Bis mindestens 2015  
lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei  
5-7 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt

 **Analysedaten**

Alkohol	12%
Freie SO2	10 mg/l
Gesamte SO2	53 mg/l
Flüchtige Säure	0.28 g/l
Gesamtsäure	5.9 g/l
pH-Wert	3.06
Restzucker	0.8 g/l
Analysedatum	17.01.2014

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: GR-BIO-01  
Herkunft: GR  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/6075.14](http://www.delinat.com/6075.14)