



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Samos Vin Doux



Name:	Samos Vin Doux
Artikel Nr.:	11400
Hersteller:	UWC Samos
Herkunft:	Griechenland
Region:	Samos
Rebsorte:	100% Muscat
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	süß
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2017
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Feines Gold in der Farbe. In der Nase ausdrucksvoll und harmonisch mit floralen Noten und Andeutungen von Honig. Am Gaumen weich und süßlich mit fein eingebundener Säure.
Herstellung:	Die Reben stehen auf hügeligen, wenig ertragreichen Böden auf der Insel Samos. Bei der Lese werden nur reife und gesunde Trauben gelesen. Sanfte Pressung. Während der Gärung wird dem fermentierenden Most Ethylalkohol zugeführt, um die Gärung zu stoppen und die natürliche Süße zu erhalten. Die Klärung von Trubstoffen erfolgt durch eine Zentrifuge und Kühlung. Es folgt eine abschließende Reifung in Edelstahltanks.
Herstellerinformation:	Die UWC Samos ist eine Kooperative, die 1934 zum Schutz der Interessen der Produzenten auf Samos gegründet wurde. Ihre Mitglieder produzieren heute Weine auf rund 16.000 ha, die in die ganze Welt exportiert werden. Diese Organisationsstruktur hat es den Weinbauern ermöglicht, durch Bündelung der Ressourcen konsequent auf Qualität zu setzen und die dazu erforderlichen Investitionen in Weinberge, Kelleranlagen und Vertrieb zu setzen.
Servierempfehlung:	Ein exzellenter Aperitif. Auch gut als Ergänzung zu erlesenen Desserts. Empfohlene Serviertemperatur ca. 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 15,0% Restzucker: 200 g/l Säuregehalt: 4,6 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 10 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Concours Mondial de Bruxelles für Jahrgang 2017.