



MAX PIEHL  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Mavrodaphne of Patras AOC



Name:	Mavrodaphne of Patras AOC
Artikel Nr.:	11435
Hersteller:	Erymanthos Winery S.A.
Herkunft:	Griechenland
Region:	Patras
Rebsorte:	100% Mavrodaphne
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	süß
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	15,0%
Beschreibung:	Tiefdunkle, rote Farbe. Komplexes Bouquet von roten Beeren, Früchten und Schokolade. Reichhaltig und süß am Gaumen mit samtigen Tanninen und bleibendem Finale!
Herstellung:	Die Weinberge bestehen aus Lehmböden in der klassifizierten Region rund um die Stadt Patras und sind in Richtung der Ionischen See mit ihren kühlenden Winden ausgerichtet. Das Mikroklima ist mediterran mit milden Wintern und relativ kühlen Sommern. Die Ernte für Mavrodaphne findet Anfang September statt, die Vinifizierung erfolgt unter kontrollierten Temperaturen in Edelstahl tanks. Der junge Wein reift einige Monate in Eichenholzfässern, bevor er zur Vermarktung auf Flaschen gefüllt wird.
Servierempfehlung:	Erstklassig als Aperitif, wunderbar auch zu erlesenen Desserts wie Nusskuchen, Brownies, Mousse au Chocolat an Trüffeln! Ideale Serviertemperatur ca. 16°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 15,0% Restzucker: 130 g/l Säuregehalt: 4,9 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5 Jahre