



Άρωμα Λόφου Ροζέ

Ποικιλία

Μαυροδάφνη 34%

Cabernet Sauvignon 33%

Syrah 33%

Εσοδεία

2022

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Χαρακτηρίζεται από ροζέ χρώμα με ιώδεις ανταύγειες. Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα από κεράσι και φράουλα σε φόντο από γιαούρτι. Στόμα φρουτώδες και πλούσιο με αίσθηση γλύκας στην αρχή που ισορροπείται από την ωραία ενσωματωμένη οξύτητα στο τελείωμα. Εκχύλιση 8 - 10 ώρες για κάθε ποικιλία χωριστά, ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία 15οC σε ανοξειδωτη δεξαμενή και διακοπή της ζύμωσης όταν τα σάκχαρα φτάσουν τα 8 - 9 g/l.

Ιδανικό Ταίριασμα

Συνδυάζεται υπέροχα με ασιατική κουζίνα με γλυκόξινες σάλτσες, φρούτα και επιδόρπια αλλά και μόνο του ως απεριτίφ. Σε ιδανικές συνθήκες συντήρησης μπορείτε να το απολαύσετε για 2 χρόνια ακόμη. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 10°C.



www.achaiaclauss.gr