

Domaine Skouras – Saint George

herkomst *Griekenland – AOC Nemea – Peloponesos*

druif *100% Agiorghitiko*

Domein

Domaine Skouras is ontstaan in 1986. De eigenaars, Mr. George Skouras, beschikt over 2 domeinen in de Peloponesos. Op het domein in de buurt van het dorp Gymno wordt voornamelijk de druif Agiorghitiko gekweekt. In de buurt van het dorpje Argos ligt het grootste domein en ook het centrum van het bedrijf.

Inheemse druiven zoals Agiorghitiko, Moschofilero, Rhoditis en Kydonitsa groeien er samen met vreemde rassen zoals Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Viognier en Chardonnay op de heuvels en hellingen. Het terroir is arm maar zeer gevarieerd, gaande van klei, rotsachtige ondergrond tot zandbodem op een hoogte tussen 100m en 350m.

Met een productie van 700 000 flessen per jaar biedt Domaine Skouras zowel dagelijkse wijnen als echte topwijnen.

Domaine Skouras werd in 2009 uitgeroepen tot 'Winery of the Year' door het magazine 'Wine & Spirit' uit New York.

Het enthousiaste team van oenologen en specialisten ontvangt u met veel plezier voor een rondleiding op één van de bekendste wijndomeinen uit de Peloponesos.

Wijngaarden:

De wijngaarden bevinden zich in de AOC streek Nemea op een hoogte van 650m. Het Middellandse Zee klimaat is typisch voor deze streek. Vochtige winters, warme, droge zomers en veel zon, het gehele jaar door. De druiven worden manueel geplukt in kleine kistjes en dit omstreeks midden september.

Vinificatie:

Alcoholische fermentatie in inox vaten bij een gecontroleerde temperatuur van 23°C.

Rijping op Franse eiken vaten (2^{de} gebruik) gedurende 12 maanden. Na het bottelen blijft de wijn nog 2 maanden op het domein.

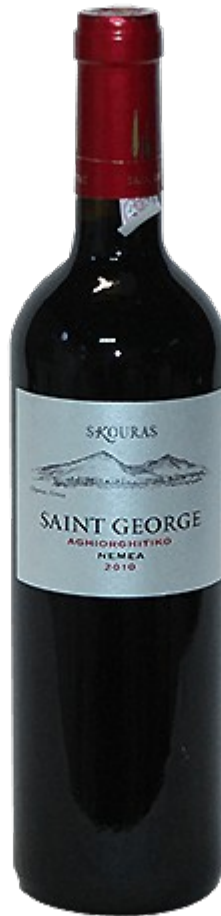


Frederique Braem

0479 47 33 57

www.winesunlimited.be
info@winesunlimited.be

schuimwijnen | champagne | wijnen uit de oude en nieuwe wereld
gin | whisky | rum



Omschrijving

Diep donkere rode kleur. In de neus: gerijpt rood fruit met toetsen van anijs en kruiden (zoals kruidnagel en kaneel). Elegante textuur, medium body, evenwichtige aciditeit en rijpe tannine. Half lange afdronk met overheersend rood fruit en verfijnde vanille en zwarte peper.

foodpairing *Griekse specialiteiten, grill, rood vlees, kazen.*