



ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
Κ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ

ΑΝΑΞ - SYRAH

Τρύγος
2010

Ποικιλία
100% Syrah

Αμπελώνας

Στα Δεμέστιχα Αχαΐας σε υψόμετρο 900 μέτρων. Έδαφος αμμοαργιλώδες σχιστολιθικό. Η παραγωγή κυμαίνεται στα 400 κιλά στο στρέμμα.

Οινοποίηση

Κρυσταλλική και ερυθρά οινοποίηση σε χαμηλές θερμοκρασίες. Παραμονή για 20 μήνες σε 1ης και 2ης χύσης δρύινα βαρέλια 225lt.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Χαρακτηρίζεται από βαθυκόκκινο χρώμα με κυανές ανταύγειες, με αρώματα σμέουρου και βιολέτας. Είναι κρασί μέτριου όγκου, ισορροπημένο στο στόμα με μεγάλη επίγευση κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών.

Ιδανικό ταΐρισμα

Συνδυάζεται με όλα τα κυνήγια στο φούρνο, μοσχάρι και χοιρινό στα κάρβουνα καθώς και με ελληνικά παραδοσιακά εδέσματα, όπως αρνί, κασίκι ή γουρουνόπουλο στην σούβλα καθώς και μουσακά.

Σε ιδανικές συνθήκες συντήρησης μπορείτε να το απολαύσετε για 15 χρόνια ακόμη.

Σερβίρεται στους 16 - 18°C.

