

S E M E L I G E W Ü R Z T R A M I N E R  
*Όίνος Λευκός Ξηρός*

Ποικιλιακή Σύνθεση: Gewürztraminer  
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Αρκαδία  
Παράγεται και εμφιαλώνεται από τη Σεμέλη  
Αλκοολικός Βαθμός: 12,6% vol  
Τοποθεσία αμπελώνα: περιοχή Μαντινείας - (Single Vineyard Υψόμετρο: 650μ.)

Γευστικά χαρακτηριστικά:

### *Μάτι*

Κρυστάλλινο κιτρινόξανθο χρώμα, με πράσινες αποχρώσεις.

### *Μύτη*

Ελκυστική και σαγηνευτική, με ώριμα λευκόσαρκα φρούτα όπως αχλάδια comise και εξωτικά φρούτα σε ανθώδη φόντο, με τη βιολέτα και το γιασεμί να κάνουν έντονα την εμφάνισή τους.

### *Στόμα*

Σφριγηλό, όμορφα δομημένο με την οξύτητα να εκφράζεται ευχάριστα μέσα από την παρουσία των εσπεριδοειδών αρωμάτων και να οδηγεί τον ουρανίσκο σε μια ευχάριστη λιπαρή αίσθηση, η οποία ολοκληρώνεται με μακρά αρωματική επίγευση που σε κάνει να ξαναγεμίζεις αναπόφευκτα το ποτήρι.



*Διαδικασία παραγωγής:* Συλλογή σταφυλιών και τοποθέτηση σε ψυκτικό θάλαμο, ακολουθεί κρυσταλλοποίηση και ζύμωση σε ανοξείδωτη δεξαμενή με ελεγχόμενη θερμοκρασία.

*Παλαίωση στο κελάρι:* Απολαμβάνεται φρέσκο

*Παραγωγή:* 3.886 φιάλες

*Θερμοκρασία σερβιρίσματος:* Στους 8-10°C σε ποτήρι μεσαίου όγκου

*Αρμονία στο πιάτο:* Αγαπά το άρωμα και την οξύτητα στο πιάτο! Απολαύστε το δίπλα σε πιάτα με θαλασσινά και ψάρια ψητά ή μαριναρισμένα, παρασκευές ριζότο ή ζυμαρικών με θαλασσινά, πράσινες σαλάτες εμπλουτισμένες, λευκά κρέατα, πιάτα της Γιαπωνέζικης, Περουβιανής και νέας Ελληνικής κουζίνας με κύριο χαρακτηριστικό την οξύτητα, αλλά και σε παρασκευές τεμπούρα.