

Weisser Traubenessig

Roditis

**Sorte:** Roditis

Von Hand gelesen und sortiert, niedriger Hektarertrag
Eine alte einheimische Rebsorte. Roditis hat ein rosa Haut, wird aber für die Herstellung von fruchtigen Weissweinen verwendet.

Region: Aus den Mamouzia Weinbergen an den Hängen der Weinregion Egialia im Nordosten der Peloponnes, in welcher der mit geschützter Ursprungsbezeichnung g.U. Patras klassifizierte Wein produziert wird.

Information: Reife Trauben der berühmten lokalen Sorte Roditis werden bei kontrollierter Temperatur gekeltert um einen Wein mit reichhaltigem Aroma zu erhalten. Daraus wird ein weisser Traubenessig, lebendig und mit den typischen Aromen der Traubensorte produziert. Begleitet perfekt grüne Salate, Gemüse, Hülsenfrüchte und Fisch.

Degustation: Hellgelbe Farbe mit Rosatönen, Aromen von tropischen und Citrusfrüchten, saurer Geschmack mit Noten von Zitronen im Abgang.

Zutaten: Traubenessig*

*Produkt aus biologischer Landwirtschaft

Frei von: Vegan, Glutenfrei, GVO frei

Säuregehalt: 6%

Haltbarkeit: 36 Monate

Füllmenge: 250ml

Verpackung: Dorica Glasflasche
6 Flaschen pro Karton

Etiketten: Englisch - Griechisch, English - USA
Deutsch - Französisch, Französisch- Niederländisch

Zertifizierung:

Biologisch Zertifiziert nach Verordnung (EC) 834/2007
USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



Wisdom of Nature
organic grape products

Koutsis, 20500 Nemea, Greece
www.sofiatisfisis.gr
mail@sofiatisfisis.gr