

Papaioannou wit roditis alepou '22/'24



Thanasis Papaioannou is één van de eerste producenten die het idee begreep en promootte dat wijn zijn unieke kenmerken moet behouden. Deze kenmerken komen voort uit de druivensoort, de locatie van de wijngaarden en de procedures die door de vinoloog-producent worden gevolgd ter wille van een biologisch evenwicht. De familie heeft privé-wijngaarden op verschillende locaties in Nemea en de gekozen druivensoorten worden verbouwd met als doel ultieme harmonie met het ecosysteem te bereiken.

De zoon van de heer Papaioannou, George, een scheikundige - oenoloog, zet de traditie voort en is net zo creatief actief in zijn eigen wijngaarden als in de moderne wijnmakerij van het oude Nemea. Het doel van beide individuen is de voortdurende verbetering van de geproduceerde wijnen, het handhaven van hoge normen op het gebied van hygiëne en biologische kenmerken, evenals het experimenteren met nieuwe soorten wijnen.

De grootte van de wijngaard - 57 hectare - en de verschillende wijngaarden die worden gekenmerkt door verschillen in het ecosysteem en de leeftijd van de wijnstokken, leiden tot een multidynamisch resultaat.

De familie Papaioannou staat daarom bekend als de beste wijnmaker van Nemea!

KARAKTER

Land	Griekenland
Regio	Peloponnesos
Smaak	2: medium – gul – speels
Appelatie	Corinthe IGP
Deze wijn is	Bio
Bewaar pot.	3-4 jaar

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

Serveer temp. 8°C
Druiven 100% roditis alepou

SMAAKBESCHRIJVING

volle aroma's van rijp fruit met mooie zuren die de perfect balans creëren.
Delicaat en speels, fris en vol, wat een mooie stijl.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

visgerechten, apero

WAAROM DEZE WIJN

Deze verrassende Griek laat een vergeten druif schitteren: de frisse finesse en het aromatisch karakter smelten samen tot een elegante, eigzinnige witte wijn. Gemaakt door de familie Papaioannou, pioniers van biologische wijnbouw in Nemea, die elke fles vullen met traditie, terroir én temperament.