Papaioannou rood old vines '20

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	3: stevig – stoer – rijk
Appelatie	Nemea PDO
Deze wijn is	Bio

Bewaar pot.	+12 jaar
Serveer temp.	16-18°C
Druiven	100% agiorgitiko

SMAAKBESCHRIJVING

Wat een neus! Rijk, fruit, hout, zoete specerijen, lichtjes floraal, ... wat een complexiteit!

In de mond terug zoete specerijen met een mooie frisheid, fruit, concentratie en structuur.

Een wijn die wat zuurstof nodig heeft.

VINIFICATIE

18 maanden in eik.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

rood vlees en kruidige gerechten