



EZOUSA VIOGNIER – Single Vineyard

White Dry - Λευκός Ξηρός

Tasting Notes:

Pale lemon colour and expressive nose with delicate aromas of peach, pear and citrus and some notes of honeysuckle and vanilla. It has a dry mouth sense with moderate acidity and characteristic flavours of tropical fruits, melon and lime with a long lasting and refreshing aftertaste. – Ανοιχτό λεμονί χρώμα, εκφραστικό στην μύτη, με λεπτά αρώματα ροδάκινου, αχλαδιού και εσπεριδοειδών και νότες από αγιόκλημα και βανίλια. Ξηρό στο στόμα με μέτρια οξύτητα και χαρακτηριστικές γεύσεις από τροπικά φρούτα, πεπόνι και λάιμ, και με μακρά δροσιστική επίγευση.

Geographical Indication - Γεωγραφική Ένδειξη:

Paphos Regional Wine - Τοπικός Οίνος Πάφου

Varietal Composition - Ποικιλιακή σύνθεση:

Vioigner 100%

Vinification and Maturation - Οινοποίηση και Παλαίωση:

Cold maceration and classic white wine fermentation. Maturation for 4 months on the lees. - Προζυμωτική κρυσταλλοποίηση & κλασική λευκή οινοποίηση. Ωρίμανση για 4 μήνες πάνω στις οινολάσπες.

Food pairing suggestions - Πρόταση οινοχόων:

Seafood, white meats with sweet sauces, pasta, mushroom dishes, grilled vegetables, paté, and au gratin dishes and cheeses. – Οστρακοειδή, λευκά κρέατα με γλυκές σάλτσες, ζυμαρικά, πιάτα με μανιτάρια, χορταρικά στην σχάρα, πατέ, πιάτα au gratin και τυριά.

Ideal Serving Temperature - Ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος :

8 -10°C.

Alcohol by volume – Περιεκτικότητα σε αλκοόλ:

12,5%

