



EZOUSA XINISTERI – ΞΥΝΙΣΤΕΡΙ

White Dry - Λευκός Ξηρός

Tasting Notes:

Pale lemon with greenish highlights, pleasant and vivid aromas of white flowers, cava, pineapple, green apple and peach. On the palate it is rich and fruity with crisp acidity, notes of minerality and a unique finish. - Ανοιχτό πρασινοκίτρινο χρώμα, με ευχάριστα και ζωντανά αρώματα λευκών λουλουδιών, καβάφας, ανανά, πράσινου μήλου, μπανάνας και ροδάκινου. Στόμα πλούσιο και φρουτώδες με νότες μεταλλικότητας, τραγανή οξύτητα, και μοναδική επίγευση.

Geographical Indication - Γεωγραφική Ένδειξη:

Paphos Regional Wine - Τοπικός Οίνος Πάφου

Varietal Composition - Ποικιλιακή σύνθεση:

Xinisteri - Ξυνιστέρι 100%

Vinification and Maturation - Οиноποίηση και Παλαίωση:

Cold maceration and classic white wine fermentation. Maturation for 3 months on the lees. - Προζυμωτική κρυσταλλοποίηση & κλασική λευκή οινοποίηση. Ωρίμανση για 3 μήνες πάνω στις οινολάσπες.

Food pairing suggestions - Πρόταση οινόχων:

Seafood, white meats, pastas, salads and light cheeses. Asian specialities match well. - Θαλασσινά, λευκά κρέατα, ζυμαρικά, σαλάτες και ελαφριά τυριά. Ασιατικές σπεσιαλιτέ ταιριάζουν πολύ.

Ideal Serving Temperature - Ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος :

8 -10°C.

Alcohol by volume – Περιεκτικότητα σε αλκοόλ:

12,5%

