

MILIA RIZA, NEMEA

BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

AZZARDÀ 2022 BIO



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Heidelbeere
Rote Pflaume
Rote Kirsche
Grapefruit
Zitrone
Brioche

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
finessenreich
trocken



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Agiorgitiko (100%)
2022
In Xerocambos
(Nemea) und Gefyraki
(antikes Nemea)
naturnah

Anbau

WEINBEREITUNG

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

24 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2025

Jahresproduktion

1.943 Flaschen