

MILIA RIZA, NEMEA

ROSÉ BRUT NATURE

AZZARDÀ 2022



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

Rote Kirsche
Erdbeere
Zitrone
Veilchenblüte
Gebäck
Brioche

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
finessenreich
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

Agiorgitiko (100%)

2022

In Gefyraki im antiken
Nemea

naturnah

WEINBEREITUNG

Ausbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

ausgedehntes
Hefelager

Edelstahltank

kein Reservewein

24 Monate

0 Gramm / Liter

Februar 2025

1.727 Flaschen