

MUSCAT de SAMOS

Land:	Griekenland
Regio:	Samos
Appellatie:	Muscat de Samos
Kleur:	Wit
Inhoud:	75 cl
Druiven:	100 % Moscatel
Alcoholvolume:	15 %
Temperatuur:	8-10 °C
Aan te raden bij:	als aperitief of dessert
Omschrijving:	Voortreffelijke, goudgele Griekse muskaatwijn ('vin de liqueur'), afkomstig van het eiland Samos. Een klassieker van oudsher met van nature uit een mondstrelende zoetheid en een aangename frisheid. Productie en export staan onder het streng toezicht van de Union of Vinicultural Cooperatives of Samos. Het Griekse eiland Samos ligt vrij oostelijk in de Egeïsche zee en is vermaard omwille van zijn muskaatwijnen, zoals deze MUSCAT DE SAMOS die wereldwijd al diverse prijzen wegkaapte. Deze wijnen worden er gemaakt van de moschato-druif, zoals de plaatselijke, vrij kleine muskaatdruif genoemd wordt. Ze wordt meestal verbouwd op de hellingen van Mount Ampelos (1144m) en dit tot op een hoogte van 900m. De MUSCAT DE SAMOS wordt gemaakt van rijpe muskaatdruiven met een hoog suikergehalte (221 gr per liter). De gisting wordt gestopt door pure wijnalcohol toe te voegen aan de most. Zo behoudt de MUSCAT DE SAMOS zijn initiële zoetheid, karakter en aroma's voor 100%.

