

Tsantali Mavrodaphne

Hellas / Western Greece / Patras

Evangelos Tsantalis vinhus og destilleri ble grunnlagt i 1890 i Thrace, som ligger i det østlige Hellas. I 1945 etablerte Tsantali et destilleri i Thessaloniki og i 1970 ble vinhuset i Naousa grunnlagt. Idag er det 3. generasjon som viderefører grunnleggerens visjoner gjennom å lage førsteklasses viner, tsipouro og ouzo. Omsorg og hengivenhet for yrket står i fokus, alltid med den samme hemmelige oppskriften.

Første eksport av Tsantali-viner skjedde i 1973.

I 1991 overtok Tsantali vinhuset Rapsani, - beliggende på Olympus-fjellet, fra det greske landbruksdepartementet.



Type	Sterkvin
Produsent	Tsantali
Druetyper	100% Mavrodaphne
Vinifikasjon	Vinifikasjonen gjennomføres inntil omtrent halvparten av sukkeret har blitt omdannet til alkohol. Gjæringen avsluttes ved å tilføre vindestillat til 15% alkohol. Vinen ligger så minst ett år på eik.
Analyse	Alkohol: 15,0 % Sukker: 120 g/l Syre: 4,3 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 10 - 12 år.
Karakteristikk	Fin dyp rød farge. Deilige aromaer av rosin og sviske. Rik, tydelig tørket frukt og sviske i munnen. God syre som balanserer sødmen i vinen. Lang ettersmak.
Serveringstemperatur	Serveres ved 8 grader.
Passer til	Passer godt til desserter, frukt, kaker og ost.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	8007020		kr. 209,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Small for every moment