

## Troupis Winery Fteri Moschofilero 2017

Arcadia - Peloponnisos - Griekenland



### domein

Troupis Winery ligt in het hart van het Arkadisch plateau, op het schiereiland de Peloponnesos. De familie maakte al in de jaren '70 wijn voor lokale consumptie. Zoon Yiannis studeerde oenologie en moderniseerde het bedrijf. Het fruit van de 7 ha eigen wijngaarden wordt aangevuld met aangekochte druiven. Dé druif van de regio is moschofilero, deze geeft een fijne, geurige frisse wijn.

<http://www.troupiswinery.gr>

### omschrijving

Deze wijn heeft een bleke kleur en een intens aroma dat doet denken aan jasmijn, rozen, citrusfruit en granaatappel. Kurkdroog in de mond met fijne, elegante zuren. Fris maar niet schraal. Jong en fris te drinken. 'Fteri' betekent 'varens', dit is de naam van de subregio.

### wijngaard

Het hoogplateau van Arkadië ligt op 700m hoogte en bestaat uit zanderige klei. Door de hoge ligging is er veel afkoeling 's nachts waardoor de rijping traag verloopt, wat goed is voor de ontwikkeling van de aroma's. De stokken zijn tussen 10 en 20 jaar oud en geven 65 hl/ha opbrengst.

### kelder

Na de oogst begin oktober worden de druiven eerst gekoeld voor ze geperst worden. Na de persing wordt de heldere most afgescheiden voor de gisting. Er worden geselecteerde gisten toegevoegd die hun werk doen bij 15 à 16°C. De verdere rijping (twee maanden) is in inox.

### onderscheidingen

2013: Bronze medal Decanter 2013: Laureaat  
Wijngoogids 2015 2017: Bronze medal  
Decanter

### druivensoorten

moschofilero: 100%

### schenken

Aan 8-10°C bij aperitief, salades, asperges,  
zeevruchten, vis, gerookt, vis, gepocheerd,  
geitenkaas,

### analyse

alcohol: **12,1% Vol.**  
Restsuikers: **0,5 g/l**  
Totale zuren: **5,8 g/l**  
Totale sulfiet: **119 mg/l**  
Vrije sulfiet: **29 mg/l**

