



BOUTARI

Mavrodaphne of Patras

DRUVSORT: Mavrodaphne,
Korinthiaki

ALKOHOLHALT: 15%

PRODUKTTYP: Röda viner - söta

URSPRUNG: Patras, Peloponnes, Grekland

PRODUCENT: Boutari

ARTIKELNUMMER: 83335-01

PRIS EXKL MOMS: 116,00 kr/750 ml

PRIS INKL MOMS: 145,00 kr/750 ml

SORTIMENT: Beställning

FÄRG: Rödbrun.

DOFT: Mycket frisk doft med läcker sötma av torkad frukt - fikon, russin, katrinplommon samt choklad och fat.

SMAK: Söt smak med balanserande frisk syra, inslag av apelsin, torkad frukt, choklad och fat med delikat liten bitterhet och bränd ton i eftersmakens friska torkade fruktighet.

PASSAR TILL: Aperitif och dessertvin, gärna till efterrätter med nötter och choklad, samt till ädelost.

TILLVERKNING & LAGRING: Vinet lagras ett år på ekfat samt ytterligare ett år på flaska. Öppnad flaska förvaras i kylskåp och bör konsumeras inom en månad, öppnad flaska kan med fördel lagras många år.

ÖVRIGT: Mavrodaphne betyder "svart lager" och druvan tros ha kommit till Peloponnesos på handelsvägarna från Joniska öarna. Druvorna till detta vin har odlats i Achaia, ett område sydväst om Patras på Peloponnesos.

BOUTARI

Få företag har betytt så mycket för den grekiska vinnaringen som Boutari. Det grundades 1879 av Ioannis Boutari i staden Naoussa, väster om Thessaloniki. Boutari var en av de första grekiska vinproducenter som började buteljera sina viner. Med det röda vinet Naoussa Boutari kom Boutari att etablera sig på marknaden. Vinet blev så uppskattat att det kallades "Kungen av grekiska viner". År 1935 tog Ioannis son, Stelios, över verksamheten. Han fortsatte i samma anda men insåg också betydelsen av en marknad utanför Grekland. Idag går exporten till nästan 40 länder.