



# BAKOS PINCÉSZET CSOBÁNC

## CUVÉE 2017

*Oltalom alatt álló védett eredetű száraz fehérbor*

**Telepítés éve:** 1998 és 2004

**Termőhely:** Csobánc-hegy

**Ültetvény:** 2160 tő Olaszrizling és 1400 tő

Szürkebarát, terméskorlátozott, középmagas kordon, csercesapos váltómetszés

Világossárga szín. Komoly bort sejtető illat, melynek gyümölcsösségét, zöldfűszerekre és karamellizált cukorra emlékeztető jegyek árnyalják.

Sűrű szövésű, selymes textúrájú bor harmonikus savakkal és kis krémességgel. Szép egyensúly, zamatgazdagság, ízében a törökméz és hordófűszerek köszönnek vissza. Finom árnyalatainak feltárása érdekében szellőztetése ajánlott.

### **Borkészítés:**

Válogatott szőlőből, a szőlő teljes érettségében, a kézi szüretelés napján, helyben megkezdett kíméletes feldolgozással készülnek bazaltos, neutrális boraink. A kíméletes eljárással készült must ülepítve kerül az erjesztő tartályokba, majd 6-8 hónapi acéltartályos érlelés után helyben kerülnek kézi palackozásra. Palackban további 1,5-2 évet érlelődnek pincéinkben a Csobánc-hegyen, majd kézzel címkézve, kapszulázva indulnak a borkedvelők poharaiba.

### **Ételajánlat:**

Nyúl porchetta, vagy grana padano sajttal megszórt fűszeres csirkemell kockák kelbimbóval.



**Szőlőfajta:** Olaszrizling, Szürkebarát

**Készült:** 1012 palack

**Szervírozási hőmérséklet:** 10 °C

### **Analitika**

Alkohol: 14% vol, Sav: 5,2 g/l

Extrakt: 19,3 g/l, Cukor: 2 g/l