



BAKOS PINCÉSZET CSOBÁNC

CUVÉE 2018

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, csercsapos váltómetszés

Ebben a csobánc-hegyi fehér házasításban a Szürkebarát a test, az Olaszrizling pedig a fűszer. Áradó, összetett illat, melyben édeskömény, puncs és borsmenta is felfedezhető.

A korty telt, gazdag, mély ízekkel, kis krémességgel és közepesen hosszú lecsengéssel. Finom árnyalatainak feltárása érdekében szellőztetése ajánlott.

Borkészítés:

Válogatott szőlőből, a szőlő teljes érettségében, a kézi szüretelés napján, helyben megkezdett kéméletes feldolgozással készülnek bazaltos, neutrális boraink. A kéméletes 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:

Klasszikus ételek mellé ajánljuk, úgy mint malacsült, kacsasült, mátrai borzaska, töltött- vagy toros káposzta.



Szőlőfajta: Olaszrizling, Szürkebarát

Készült: 2000 palack

Szervírozási hőmérséklet: 10 °C

Analitika

Alkohol: 12% vol, Sav: 6,6 g/l

Extrakt: 22,5 g/l, Cukor: 1 g/l