



BAKOS PINCÉSZET CSOBÁNC

FURMINT 2019 VIRGIN VINTAGE

Oltalom alatt álló védett eredetű száraz fehérbor

Telepítés éve: 2016

Termőhely: Csobánc-hegy

Ültetvény: 3000 tő, terméskorlátozott,
középmagas kordon, csercsapos váltómetszés

Világos aranyszínű bor. Illatában ananász, grillázs és olajos magvak. Ízében egyensúlyos, körtés, teás aromákkal és sós, minerális árnyalatokkal.

Jól fogyasztható, fiatal furmint közepesen hosszú lecsengéssel. Figyelemre méltó beltartalmának és savszerkezetének köszönhetően nagy jövő előtt áll.

Borkészítés:

Válogatott, 100% fajtaszőlőből, 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:

Sonkák, zsírosabb sajtok, fehér húsok, tejszínes tészták és májas ételek ideális kísérője. Ínyencek fekete szarvasgombával ízesített ételekhez is párosíthatják.



Szőlőfajta: 100% Furmint

Készült: 3800 palack

Szervirozási hőmérséklet: 10 °C

Analitika

Alkohol: 12,5% vol, Sav: 7,2 g/l

Extrakt: 25,5 g/l, Cukor: 1 g/l