



# BAKOS PINCÉSZET CSOBÁNC

## OLASZRIZLING 2016

*Oltalom alatt álló védett eredetű száraz fehérbor*

**Telepítés éve:** 1998

**Termőhely:** Csobánc-hegy

**Ültetvény:** 2160 tő, terméskorlátozott, középmagas kordon, csercsapos váltómetszés

Mély tónusú aranyszín. Komoly fehérboros, cizellált illat, szárított kamillával, hársfavirággal, mézzel és köves mineralitással.

Lazább szövésű korty, életteli savakkal és kis krémességgel. Ízében aszalt sárgabarack, citrusok és ásványos szikárság. Kellemes kesernyével és hosszan megmaradó sóssággal búcsúzik. Kiváló termőhelyről származó egyensúlyos, érett, komplex olaszrizling.

### **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:**

Zsírosabb sajtok és húsok, rukkola, füstölt sonkák és halak, valamint a töltött káposzta ízeit is szépen támogatja.



**Szőlőfajta:** 100% Olaszrizling

**Készült:** 642 palack

**Szervírozási hőmérséklet:** 10 °C

### **Analitika**

Alkohol: 13,5% vol, Sav: 5,4 g/l

Extrakt: 20,3 g/l, Cukor: 1 g/l