



# BAKOS PINCÉSZET CSOBÁNC

## OLASZRIZLING 2017

*Oltalom alatt álló védett eredetű száraz fehérbor*

**Telepítés éve:** 1998

**Termőhely:** Csobánc-hegy

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

Világossárga szín. Ásványos, tűzköves illat, zöldalmával,  
finom virágos jegyekkel és leheletnyi mézzel.

Citrusos ízvilág határozott savakkal, némi vaníliával és a  
fajtára jellemző finoman kesernyés utóízzel.

Sokféle ételhez remekül párosítható, igazi gasztrobor.

### **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:**

Kínáljuk sonkatálak, mediterrán előételek (capri bogyó, olíva bogyó, articsóka, aszalt paradicsom), vagy hagyományos fogások mellé (pl. töltött dagadó petrezselymes burgonyával).



**Szőlőfajta:** 100% Olaszrizling

**Készült:** 1000 palack

**Szervirozási hőmérséklet:** 10 °C

### **Analitika**

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

Extrakt: 17 g/l, Cukor: 1,5 g/l