



# BAKOS PINCÉSZET CSOBÁNC

## OLASZRIZLING 2018

*Oltalom alatt álló védett eredetű száraz fehérbor*

**Telepítés éve:** 1998

**Termőhely:** Csobánc-hegy

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

Szalmasárga színű bor. Illatában sárga virágok, kamilla, virágpör köves ásványosság és finom gyógynövényes jegyek.

Közepes test, üde savtartalommal, nagyon jó fogyaszthatósággal. A lecsengésben citrusok, aszalt gyümölcsök, ásványos sósság és kellemes fanyarság.

### **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 saláták, aszalt paradicsommal, articsókával ízesített ételek, bruschetta, kemény sajtok, illetve fehér húsból készült ételek mellé.



**Szőlőfajta:** 100% Olaszrizling

**Készült:** 2577 palack

**Szervirozási hőmérséklet:** 10 °C

### **Analitika**

Alkohol: 11,5% vol, Sav: 6,7 g/l

Extrakt: 23 g/l, Cukor: 1 g/l