



# BAKOS PINCÉSZET CSOBÁNC

## OLASZRIZLING 2019

*Oltalom alatt álló védett eredetű száraz fehérbor*

**Telepítés éve:** 1998

**Termőhely:** Csobánc-hegy

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

Világos citrom szín. Üde, vonzó illat, roppanós szőlővel, fehér szilvával, hamvas őszibarackkal és tengeri sóval.

Tiszta ízű bor, finom rétegekkel, olajos magvakkal, szikár citrusossággal, lüktető savakkal és közepesen hosszú, klasszikus olaszrizlinges lecsengéssel. Könnyedén tartalmaz, felismerhetően Csobánc-hegyi rizling.

### **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:**

Félkemény sajtok kiváló párja. Tengeri sóval meghintett sült és rántott halakhoz, lazachoz, grillcsirkéhez, ropogós liba-, és kacsasülthöz is menyei.



**Szőlőfajta:** 100% Olaszrizling

**Készült:** 2400 palack

**Szervirozási hőmérséklet:** 10 °C

### **Analitika**

Alkohol: 12,5% vol, Sav: 6,2 g/l

Extrakt: 20,8 g/l, Cukor: 1 g/l