



BAKOS PINCÉSZET CSOBÁNC

PINOT BLANC 2019 VIRGIN VINTAGE

Oltalom alatt álló földrajzi jelzésű száraz fehérbor

Telepítés éve: 2017

Termőhely: Csobánc-hegy

Ültetvény: 3270 tő, terméskorlátozott,
középmagas kordon, csercsapos váltómetszés

Halványsárga szín. Friss, tetszetős illat mangós, kivis, nektarinos, fehér virágos, enyhén minerális árnyalatokkal.

Kerek, ízgazdag korty trópusi gyümölcsökkel, mandarinnal, mogyoróval, leheletnyi vaníliával és kis krémességgel. Közepesen hosszú lecsengését egy kis maradékcukor teszi még kedvesebbé.

Harmonikus, egyensúlyos, nagyon jól iható tétel.
A társasági együttlétek, partik bora.

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:

Érdemes kipróbálni balzsamecetes saláták, vagy aszalt sárgabarackkal töltött szárnyasok mellé. Ínyencek fehér szarvasgombával ízesített ételekkel is párosíthatják.



Szőlőfajta: 100% Pinot blanc

Készült: 1050 palack

Szervirozási hőmérséklet: 10 °C

Analitika

Alkohol: 13,5% vol, Sav: 5,8 g/l

Extrakt: 21,7 g/l, Cukor: 1 g/l