



BAKOS PINCÉSZET CSOBÁNC

PINOT BLANC - PINOT GRIS CUVÉE 2019

Oltalom alatt álló földrajzi jelzésű száraz fehérbor

Telepítés éve: 2017 és 2004

Termőhely: Csobánc-hegy

Ültetvény: 3270 tő Pinot Blanc és 1400 tő Szürkebarát
terméskorlátozott, középmagas kordon, csercsapos
váltómetszés

A két pinot fajta erényeit példásan egyesíti ez a modern fehér cuvée. A Pinot blanc a gyümölcsös frissességet, a Pinot gris (Szürkebarát) a testet, komplexitást, mélyebb ízeket adja a házasításba.

Halványsárga szín, világos rózsaszínbe hajló széllel. A pohárból friss gyümölcsösség árad, leginkább zöldalmára, nektarinra és banánra emlékeztető jegyekkel. Ízében is vonzó, lendületes savú bor, enyhe édességérzettel és közepesen hosszú, citrusos lecsengéssel.

Borkészítés:

Válogatott szőlőből, 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 mediterrán tálakhoz (capri bogyó, olíva bogyó, articsóka, aszalt paradicsom), gyümölcsrel sült szárnyasokhoz, vagy pirított magvakkal és kenyérkockákkal megszórt balzsamecetes salátákhoz.



Szőlőfajta: Pinot blanc, Pinot gris

Készült: 350 palack

Szervirozási hőmérséklet: 10 °C

Analitika

Alkohol: 13,5% vol, Sav: 6 g/l

Extrakt: 21,4 g/l, Cukor: 1 g/l