



BAKOS PINCÉSZET CSOBÁNC

SZÜRKEBARÁT 2016

Oltalom alatt álló védett eredetű száraz fehérbor

Telepítés éve: 2004

Termőhely: Csobánc-hegy

Ültetvény: 1400 tő, terméskorlátozott,
középmagas kordon, csercsapos váltómetszés

Mélyebb aransárga színű bor. Sokrétű, izgalmas illatában aszalt sárgabarack, kávébab, borsikafű és gyógynövényes jegyek. Közepesen telt, krémes korty, komplex, sós-ásványos ízvilág.

Hosszú lecsengésű, komoly, izgalmas, a csobánci termőhelyet szépen bemutató szürkebarát.

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:

Baconbe göngyölt, aszalt sárgabarackkal töltött csirkemell, lágy kecskesajttal dúsított burgonyapürével.



Szőlőfajta: 100% Szürkebarát

Készült: 549 palack

Szervirozási hőmérséklet: 10 °C

Analitika

Alkohol: 14% vol, Sav: 5,4 g/l

Extrakt: 26 g/l, Cukor: 2,5 g/l