



BAKOS PINCÉSZET CSOBÁNC

SZÜRKEBARÁT 2018

Oltalom alatt álló védett eredetű száraz fehérbor

Telepítés éve: 2004

Termőhely: Csobánc-hegy

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

Mélyebb tónusú aranyszín. Lassan nyíló illatában az almára és körömvirágra emlékeztető jegyek mellett megjelenik egy gyurmás, köves, zsírkrétás vonal, amely a gazdag vulkanikus termőhelyre utal.

Ízében krémes textúra, melengető alkoholérzet és hosszabb lecsengés jellemzik.

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:

Kecskesajt, érettebb sajtok, olíva- és capri bogyó, füstölt halak, lecsó, gombás ételek és rizottók mellé ajánljuk.



Szőlőfajta: 100% Szürkebarát

Készült: 2120 palack

Szervírozási hőmérséklet: 10 °C

Analitika

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

Extrakt: 21,6 g/l, Cukor: 1 g/l