



BAKOS  
PINCÉSZET  
CSOBÁNC

## SZÜRKEBARÁT 2019

*Oltalom alatt álló védett eredetű száraz fehérbor*

**Telepítés éve:** 2004

**Termőhely:** Csobánc-hegy

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

Halványsárga szín, rózsaszín széllel. Intenzív illat, virágos, parfümös, citrusos jegyekkel - ez utóbbiból leginkább a narancs és mandarin a meghatározó.

Kóstolva közepesen telt, a finoman fűszeres kortyot határozott citrusos savak vezetik, majd finom sóssággal búcsúzik. Modernre hangolt, tartalmas 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:**

Próbáljuk ki lágyabb tehéntejből készült sajtokhoz, zöldfűszeres halakhoz, vagy narancsos kacsához. Köreték közül jól harmonizál fűszeres édesburgonyával, vagy sütőtökkel. Ínyencek fekete szarvasgombával ízesített ételekhez is párosíthatják.



**Szőlőfajta:** 100% Szürkebarát

**Készült:** 750 palack

**Szervirozási hőmérséklet:** 10 °C

### **Analitika**

Alkohol: 13% vol, Sav: 6,3 g/l

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