

Dunántúli Oltalom alatt álló Földrajzi Jelzésű (OFJ) száraz vörösbor

Illatában intenzív piros-, és feketebogyós gyümölcsökkel indít. Friss cseresznye, meggy, feketeszeder, szilva együttes játéka. A hordós érlelésnek köszönhetően a gyümölcsök mögül előbújnak a fűszerek; feketebors, szegfűszeg, továbbá étcsokoládé formájában. Az ízvilág követi az illatot. Az erdei és pirosbogyós gyümölcsök sokasága, fűszeres, bársonyos, sokrétű kortyban köszön vissza. Mindennapok jóivású, igazi „kérek még” bora.

Vinifikáció

Kíméletes bogyózás után, az erjesztés 14 napon át héjon történik, rendszeres csömöszöléssel. Ezt spontán almasav bontás követi, majd 80%-a acéltartályban, 20%-a 8 hónapig három-négy éves 300 literes magyar tölgyfahordóban érlelődik. A házasításkor a legfontosabb cél a koncentrált gyümölcsösség élménye.

Ajánlott ételpárosítás

Töltött szárnyasokhoz, raguhoz, fűszeres olasz ételekhez, csokoládé fondühöz.

Dry red wine with Transdanubian Protected Geographical Indication (PGI)

The nose starts with intense red and black berry fruits. A combination of fresh cherries, sour cherries, blackberries and plums. Thanks to the barrel ageing, spices emerge from behind the fruit; black pepper, cloves and dark chocolate. The flavours follow the nose. A multitude of forest and red berry fruits come back in a spicy, velvety, complex palate. A good everyday wine, a real "one more please".

Vinification

Grapes are carefully destemmed, fermented for 14 days on the skin, aided by regular punching down. This is followed by spontaneous malolactic fermentation, 80% is matured in stainless steel tanks, while 20% is aged for 8 months in 3-4 years old Hungarian 300-litre oak barrels. When blending, our top priority is a sensation of concentrated fruitiness.

Food Pairing

Stuffed poultry, ragouts, seasoned Italian dishes, chocolate fondue.

Szőlőfajta / Variety	Merlot, Pinot Noir
Termőterület / Growing Region	Sopron, Etyek
Talaj / Soil	A mészkő alapon, mélyrétegű jó vízháztartású kötött agyagos barna erdőtalaj. / Deep brown forest soil with a limestone subsoil.
Alkohol / Alcohol	13,91 %vol.
Savtartalom / Acidity	5,5 g/l
pH	3,45
Redukáló cukor / Reducing sugars	1,5 g/l
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended serving temperature:	15-18 °C

