

Dunántúli Oltalom alatt álló Földrajzi Jelölésű (OFJ) száraz fehérbor

Intenzív, friss, üde illattal köszönt a bor. A mezei virágok után, megérkeznek a gyümölcsök – érett körte, sárga alma és lédús őszibarack formájában, ami enyhe bodzás és édes cukorkás (lemon candy) aromákkal egészül ki. Kóstolva jóivású, könnyed, mégis tartalmas a korty. Visszaköszönnek a csonthéjas – fehérhúsú gyümölcsök, citrusos utóízzel búcsúzik. Kiváló kísérője a tavaszi, nyári hónapoknak.

Vinifikáció

Szelektív szüret fajtánként. Kíméletes feldolgozás, majd reduktív módon, alacsony hőfokon erjesztés. A bort három hónapig pihentettük és érleltük acéltartályban.

Ajánlott ételpárosítás

Aperitifként, mártogatós és krémes előételekhez, könnyű salátákhoz.

Transdanubian Protected Geographical Indication (PGI) dry white wine

On the nose the wine has an intense, fresh, refreshing aroma. After the wildflowers, the fruits arrive, ripe pears, yellow apples and juicy peaches, which are complemented by light elderberry and sweet lemon candy aromas. On the palate, the sip is good, light, but generous. The drupe - white-fleshed fruits return, and leave with a citrusy aftertaste. It is an excellent companion for the spring and summer months.

Vinification

Selective harvest by variety, gentle pressing, then reductive fermentation at low temperature. The wine was left to mature and rest in stainless steel tank for three months.

Food Pairing

As an aperitif, with entrée dips and creams, to accompany light salads.

Szőlőfajta / Variety	Zenit, Királyleányka
Alkohol / Alcohol	12% vol.
Savtartalom / Acidity	5,4 g/l
pH	3,37
Redukáló cukor / Reducing sugars	5,9 g/l
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended serving temperature:	8-10 °C

