

Dunántúli Oltalom alatt álló Földrajzi Jelölésű (OFJ) száraz fehérbor

Illatában a csonthéjas gyümölcsök dominálnak (őszibarack, nektarin, datolya) háttérben enyhe zöldfűszerek kíséretében megjelenik a majoranna és a rozmaring. Kóstolva, harmónikus az íz az illattal, mégis lecsengésben egy jóivású, közepesen telt, citrusos útóízzel búcsúzik a bor. Mérész Sándor FIELD BLEND-JE (csoda cuvée-je) visszatért, csillapíthatatlan kreativitásának, kísérletező kedvének újabb remek eredménye.

Vinifikáció

Kézi szüret, minden fajta egyben, ugyanazon a napon. Szüret után alacsony hőfokon fémtartályban erjedt, majd 6 hónapig finom seprőn érlelődött.

Ajánlott ételpárosítás

Vad ételekhez, sült marhához, félkemény és füstölt sajtokhoz.

Transdanubian Protected Geographical Indication (PGI) dry white wine

The aroma is dominated by stone fruits (peach, nectarine, date), marjoram and rosemary appear in the background accompanied by light green spices. On the palate, the taste is harmonious with the aroma, yet in the finish the wine says goodbye with a drinkable, moderately full, citrusy aftertaste. Sándor Mérész's FIELD BLEND (miracle cuvée) is back, another great result of his insatiable creativity and experimental spirit.

Vinification

Hand-harvested, all varieties together, on the same day. After harvest at a low temperature in stainless steel tank fermented and then matured on fine lees for 6 months.

Food Pairing

With venison, roast beef, semi-hard and smoked cheeses.

Szőlőfajta / Variety	Zöld Veltelini, Chardonnay, Pinot Blanc, Olasz rizling
Ültetés / Plantation	Új, 4 éves telepítés, ahol a fajták, együtt érnek, fejlődnek / New planting, 4 yearsold vines, where the varieties mature and develop together
Művelésmód / Cultivation	Guyot
Alkohol / Alcohol	12 %vol.
Savtartalom / Acidity	4,4 g/l
pH	3,31
Redukáló cukor / Reducing sugars	2,7 g/l
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended serving temperature:	15-18 °C

