

Dunántúli Oltalom alatt álló Földrajzi Jelölésű (OFJ) száraz fehér, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

Közepes intenzitású citrom szín, apró buborékok. Illatban parfümös és citromos cukorkás jegyekkel indít, amelyeket fehér húsú gyümölcsök, sárgabarack és lédús sárga körte követ. Ahogyan a bor nyílik, bodzavirág és akác egészítik ki a gyümölcsöket. Kóstoláskor lágy habzás, ízben a citrusok kapják a főszerepet: citrom, lime, egy kevés sárga grépfrút. Az apró buborékok még élénkebbé teszik, majd enyhe sóssággal és tonikot idézve zárul a korty.

Vinifikáció

Fajtánként szüretelünk, bogyózás és kíméletes préselés után acéltartályokban redukzív módon, alacsony hőfokon erjesztjük ki a mustokat. 3-4 hónapos acéltartályos érlelés után házasítjuk, majd fokozatosan nyomásálló tartályban szaturáljuk széndioxiddal.

Ajánlott ételpárosítás

Aperitifként, fogadó italnak kiváló, ajánljuk továbbá friss zöld salátákhoz, tenger gyümölcseihez vagy könnyű nyári gyümölcsökhöz.

Transdanubian Protected Geographical Indication (PGI) dry, white aerated semi-sparkling wine

Medium intensity lemon colour, small bubbles. The nose opens with aromas of perfume and a hint of lemon candy, followed by white fleshed fruits, apricots and juicy yellow pear. Notes of elderflower and acacia complement the fruits as the wine opens up. Soft mousse on the palate, with a focus on citrus: lemon, lime, a little yellow grapefruit. The discrete perlage contributes to an even livelier impression, with a small hint of saltiness and tonic water in the finish.

Vinification

The grapes are harvested by variety. After destemming and gentle pressing, the berries undergo reductive fermentation at cool temperature in stainless steel tanks. The wines are rested for 3-4 months, blended, and then gradually saturated with carbon dioxide in a pressurized tank.

Food Pairing

As an aperitif or welcome drink; to accompany fresh green salads, seafood or summer fruits.

Szőlőfajta / Variety	Királyleányka, Zenit,
Talaj / Alcohol	12,5 % vol.
Ültetvény / Plantation	A tőkék életkora 11-33 év. / Age of vines: 11-33 years.
Művelésmód / Cultivation	Egyes függöny illetve Guyot. / Single curtain or Guyot.
Hozam / Yield	35-50 hl/ha
Alkohol / Alcohol	12,0 % Vol.
Savtartalom / Acidity	5,2 g/l
pH	3,31
Redukáló cukor / Reducing sugars	5,5 g/l
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended serving temperature:	8-10 °C

