

Dunántúli Oltalom alatt álló Földrajzi Jelölésű (OFJ) száraz rosébor

Illatában piros bogyós gyümölcsök dominálnak, főleg pirosribizli, csipkebogyó és érett meggy. A gyümölcsök mögött finoman - a háttérben - rózsailat öleli körbe a bort. Harmónikus; szájban visszaköszönnek a piros bogyós gyümölcsök aromái, melyek enyhe grépfrútos, mandarinos, citrusos utóízzel/lecsengéssel egészülnek ki. Izgalmas rosé, mely nem harsányságtól, hanem eleganciától lesz a nyár kedvence.

Vinifikáció

A szüretelést és bogyózást 2 órással követi az áztatás, majd kíméletes préselés után alacsony hőfokon acéltartályban erjesztjük.

Ajánlott ételpárosítás

Aperitifként, hideg előételekhez, füstölt és főtt hal mellé, ázsiai fűszerezésű ételekhez, piros bogyós gyümölcsös desszertekhez.

Transdanubian Protected Geographical Indication (PGI) dry rosé wine

On the nose the wine is dominated by red berries, mainly red currants, rose hips and ripe cherries. Behind the fruits, the wine is gently surrounded by a rose scent in the background. On the palate harmonic; the aromas of red berries come back, which are complemented by a light grapefruit, mandarin, citrus aftertaste/finish. An exciting rosé that will be a summer favorite not because of its loudness, but because of its elegance.

Vinification

After harvest and destemming, the grapes are soaked on the skins for 2 hours, carefully pressed. Fermentation takes place at low temperature in stainless steel tanks. Rested and matured in stainless steel tanks for 3 months, before bottling.

Food Pairing

As an aperitif or with cold starters, smoked or cooked fish, Asian spiced dishes and desserts crowned with red berry fruits.

Szőlőfajta / Variety	Kékfrankos
Alkohol / Alcohol	12,5% vol.
Savtartalom / Acidity	5,5 g/l
pH	3,28
Redukáló cukor / Reducing sugars	0,9 g/l
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended serving temperature:	8-10 °C

