

Sopron Oltalom alatt álló Erdetmegjelölésű (OEM) száraz vörösbor

Aromákkal, étellel teli, letisztult illat. Meghálálja az időt (dekantálás, szellőztetés után), intenzív cseresznye, meggykompót, szeder, szilva és áfonya lengi körül a bort. Felfedezhető benne medvecukor, szerecsendió és szegfűszeg hármasa. Kóstolva izgalmas íz, amit a két (szőlő)fajta házasítása ad. A merlot szinte az összes pirosbogyós gyümölcsösségét, kedvességét nyújtja, míg a kékfrankos hűvössége, savassága, szikár tartása szép egyveleget alkot. Lecsengésben feketeribizlivel, füstösséggel, étcsokoládéval búcsúzik.

Vinifikáció

A kékfrankos és merlot borok külön-külön 15 hónapon át érlelődtek kizárólag új, 300 literes magyar és osztrák tölgyfa hordókban. A házasítást követően 3 évig palackban érleljük.

Ajánlott ételpárosítás

Vadhúsok mellé, aszalt gyümölcsös, lekváros vagy csokoládés gazdag desszertekhez.

Sopron Protected Designation of Origin (PDO) dry red wine

A refined fragrance full of aromas and life. Thanks to the time (after decanting and aeration), intense cherries, cherry compote, blackberries, plums and blueberries surround the wine. You can discover the trio of brown sugar, nutmeg and cloves. When tasted, it has an exciting taste, which is given by the combination of the two varieties. Merlot offers the fruitiness and sweetness of almost all red berries, while the coolness, acidity and leanness of Kékfrankos create a nice mixture. It finishes with blackcurrants, smokiness, and dark chocolate.

Vinification

The Kékfrankos and Merlot wines are aged for 15 months in only new, 300 litre Hungarian and Austrian oak barrels. Blending is followed by 3 years of bottle aging.

Food Pairing

Great with game dishes, rich desserts prepared with dried fruits, jam or chocolate.

Szőlőfajta / Variety	Kékfrankos, Merlot
Dűlők / Cru	Öreg hegy / Etyek
Művelésmód / Cultivation	Guyot
Alkohol / Alcohol	14% vol.
Savtartalom / Acidity	5,4 g/l
pH	3,65
Redukáló cukor / Reducing sugars	1,8 g/l
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended serving temperature:	14-16 °C

