

PANNONHALMI HÍVOGATÓ

Chardonnay szűztermés |
védett eredetű száraz magyar fehérbor

A Hívogató című ballada elgondolkoztat, de közben felüdít, okosan szórakoztat. Elsőre az a kép ugrott be róla, hogy összejövünk a barátokkal, a szőlő végében ülve beszélgetünk, finom borokat iszunk és ez a dal szól. Olyan, mint egy nagyon jó bor, innen jött az ötlet a házasításra.

Deé Jani ajánlja: – A Pannonhalmi Hívogató egy különleges chardonnay 2013-ból. 8 hónapos, kis 225 literes fahordós érleléssel, nagyon finom vaníliás karakterrel egészült ki, az alapból is krémes jegyeket hordozó borunk. Átlagosnál magasabb alkohol tartalommal rendelkezik, így csak mértékkel ajánljuk.

Colombre Band-et hallgató borászatban készült, a Pannonhalmi Borvidéken.



Évjárat: 2013 | Alkohol: 12,89% vol. | Extrakt: 22,4 g/l | Cukor: 1,1 g/l | Titrálható sav: 6 g/l

Készült: 932 palack | Termőhely és telepítési év: Józsefháza (2011)

Művelés mód: 3×0,9 térállás ernyő, 12 rügyes szálvesszővel, egyszer leválogatva

Borászati technológia: 2×225 literes barrique hordóban, seprő 4 hónapig felkeverve, 8 hónapig hordóban



9081 Győrújbarát, Óvoda utca 12. | Ny.: kedd, péntek 16–19h; szombat: 8–12h.
www.deepincszet.hu | facebook.com/deepincszet