

PANNONHALMI MIR

Tramini–Otonel Muskotály–Irsai Olivér |
védett eredetű félszáraz magyar fehérbor

Deé Jani ajánlja: – Egy volt úrállomás vagy csak utalás a békére? Kóstold meg, és dönts el TE: elrepít az űrbe, vagy békét hoz az életedbe!? Gyümölcsössége mind a kettőt képes kihozni ebből a remek házasításból. Nálad melyiket? Hogy mely borok nevéből származik a rövidítés, azt Neked kell kitalálnod!

MIÉRT ne kóstolnád meg?

Ételajánlat: 10–12°C-on, mártással készített húsokhoz, desszertekhez.

Évjárat: 2014 | **Alkohol:** 11% vol. | **Extrakt:** 21 g/l | **Cukor:** 15,4 g/l | **Titrlható sav:** 5,4 g/l
Termőhely (szőlő) és telepítési év: Agármány (Otonel Muskotály) (1988), Józsefháza (Tramini, Chardonnay) (2011), Májkó (Irsai Olivér) (2011–12)
Művelés mód: javított Moser / 3×0,9 térállás ernyő, 12 rügyes szálvesszővel
Borászati technológia: szőlők külön feldolgozva, Irsai Olivér cefrén áztatva, újborként házasítva



9081 Győrújbarát, Óvoda utca 12. | Ny.: kedd, péntek 16–19h; szombat: 8–12h.

www.deepinceszet.hu | facebook.com/deepinceszet

 **DEÉ**
CSALÁDI PINCÉSZET