

PANNONHALMI
OLASZRIZLING
védett eredetű száraz magyar fehérbor

Deé Jani ajánlja: – Igen, jó döntés volt ebben a délkeleti fekvésű dűlőben a Traminit kicserélni Olaszrizlingre. Ámbár még mielőtt valaki azt a durva, keserű, „régi-kocsmás” olaszt várja annak csalódást kell okoznom. Lány, finoman kesernyés, üdítő és kimondottan meglepő Deé Olaszrizlinget pörgethetsz a poharadban, ha erre esik a választásod!

Sommelier ajánlja: – Tiszta, halvány, világos zöldes sárga szín. Illatában csöppet visszafogott, hűvösebb, de sorban érkezik a zöld alma, lime, citrusok üdítő frissességével, csöpp mandulával. Reduktív technológiával készült könnyedebb, élénk savakkal bíró Olaszrizling, mely tökéletes nyári estékhez, férfias beszélgetésekhez, önmagában vagy fröccsnek.

Ételajánlat: salátákhoz, fehér húsú szárnyasokhoz, tengeri halak és friss sajtok méltó kísérője lehet jól behűtve.

Évjárat: 2014 | Alkohol: 11% vol. | Extrakt: 21,4 g/l | Cukor: 1,1 g/l | Titrálható sav: 5,8 g/l

Termőhely és telepítési év: Agármány (2010), Báró domb (1988)

Művelés mód: 3×0,9 térállás, ernyő (egy) 12 rügyes szálvesszővel

Borászati technológia: kóraccélban erjesztve, nagy tölgfahordóban 2–3 hónapig érlelve



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

www.deepinceszet.hu | facebook.com/deepinceszet

 **DEÉ**
CSALÁDI PINCÉSZET