

PANNONHALMI  
ÜDEÉN ROZÉ  
védett eredetű száraz magyar rozé

**Deé Jani ajánlja:** – Szintiszta Kékfrankos szőlőből a győrszemerei Cserirtásokból. Egy, a nevéhez is hű, üde, friss és málnaszörpös illatokkal rendelkező rozénk.

**Sommelier ajánlja:** – Nagyon friss, kedves, halvány rózsaszín. Élénk savakkal kirobbanó, ropogós gyümölcsösséggel hamvas virágokkal. Szinte beleharapnánk a vibrálóan epres, szamócás, málnás illatába is ami párhuzamosan jön a kortyban. Nyári forró napokon szódával élénkítve szomjoltónak.

**Ételajánlat:** salátákhoz, könnyed előételekhez, fehér húsokhoz, halakhoz, friss sajtokhoz 10–11°C fokon.

---

Évjárat: 2014 | Alkohol: 11,27% vol. | Extrakt: 21,5 g/l | Cukor: 4,6 g/l | Titrálható sav: 5,5 g/l  
100% Kékfrankos | Termőhely (szőlő) és telepítési év: Cserirtások (2010)  
Művelés mód: 3×0,9 térállás ernyő, 12 rügyes szálvesszővel  
Borászati technológia: áztatás nélkül, egyből feldolgozva, alacsony hőfokon erjesztve



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

[www.deepinceszet.hu](http://www.deepinceszet.hu) | [facebook.com/deepinceszet](https://facebook.com/deepinceszet)

  
CSALÁDI PINCÉSZET