

Lezser Vörös 2019

BESOROLÁS

PDO APELLÁCIÓ

KÓSTOLÁSI ABLAK

CLASSIC

PDO CLASSIC

2019 - 2023

SZŐLÉSZET

Fajták	70 % Portugieser, 30 % Cabernet Franc
Dűlő(k)	Jammertal, Dobogó

Töketerhelés	1,5- 2 kg / tőke
Szüreti időpont	Szeptember vége

BORÁSZAT

Alkohol	13,50 %
Sav	4,9 g/l
PH	3,76 g/l
Extrakt	27,0 g/l
Értékelés módja	Acéltartály
Értékelés ideje	Reduktív

ÉTEL

Főétel	Grillezett csirkecomb, penne arrabbiata vagy pomodoro
Sajt	Fiatál gouda, kecskesajt
Desszert	Málnás pohárdesszert, piskótatekercs házi lekvárral

TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

Energia	318 kJ	77 kcal
Zsír	0 g	
amelyből telített zsírsavak	0 g	
Szénhidrát	0,1 g	
amelyből cukrok	0,1 g	
Fehérje	0 g	
Só	0 g	

LEÍRÁS

A Lezser Vörös egy Portugieser-Cabernet Franc házasság, amelynek lényege a könnyedség és a gyümölcsösség. A szőlőt aprólékos bogyóválogatás után kizárólag rozsdamentes acéltartályban erjesztjük és érleljük, hordó nélkül, reduktív módon. Villány ezzel a borral azt mutatja meg, hogy a nagy, testes vörösek mellett tud igazán vidám, laza, hétköznapihoz és nyárestékhez illő vörösbor is adni.

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Illatában friss, piros bogyós gyümölcsök – főleg cseresznye, málna, piros ribizli – vezetnek a sort. Kóstolva könnyed, lédús, élénk savakkal, simulékony tanninnal és alacsonyabb alkohollal, amely jól ihatóvá és „veszélyesen” csúszóssá teszi. Szervírozd enyhén behűtve, igazi beszélgetős, baráti vörösbor, fesztelenség nélkül.

