

Lezser Vörös 2024

BESOROLÁS	CLASSIC
PDO APELLÁCIÓ	PDO CLASSIC
KÓSTOLÁSI ABLAK	2024 - 2028

SZŐLÉSZET

Fajták	70 % Portugieser, 30 % Cabernet Franc
Dűlő(k)	Jammertal, Dobogó
Tőketerhelés	1,5 - 2 kg / tőke
Szüreti időpont	Szeptember vége

BORÁSZAT

Alkohol	14,00 %
Sav	4,6 g/l
PH	3,72 g/l
Extrakt	31,9 g/l
Értelzés módja	Acéltartály
Értelzés ideje	Reduktív

ÉTEL

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

TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

Energia	336 kJ	81 kcal
Zsír	0 g	0 g
amelyből telített zsírsavak	0 g	0 g
Szénhidrát	0,1 g	0,1 g
amelyből cukrok	0,1 g	0,1 g
Fehérje	0 g	0 g
Só	0 g	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 vörösbort is adni.

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Itatásban friss, piros bogyós gyümölcsök – főleg cseresznye, málna, piros ribizli – vezetnek a sort. Kóstolva könnyed, lédús, élénk savakkal, simulékony tanninnal és alacsonyabb alkohollal, amely jól iható és „veszélyesen” csúszóssá teszi. Szervírozd enyhén behűve, igazi beszélgetős, baráti vörösbort, fesztel nélkül.

