

Irsai Olivér 2021

BESOROLÁS	CLASSIC
PDO APELLÁCIÓ	PDO CLASSIC
KÓSTOLÁSI ABLAK	2021 – 2024

SZŐLÉSZET

Fajták	100 % Irsai Olivér
Dűlő(k)	Ördögárok
Töketerhelés	2 – 2,5 kg / tőke
Szüreti időpont	Augusztus vége

BORÁSZAT

Alkohol	12,00 %
Sav	4,9 g/l
PH	3,27 g/l
Extrakt	17,2 g/l
Értelés módja	Acéltartály
Értelés ideje	Reduktív

ÉTEL

Főétel	Citromos csirkemell, garnálás rizottó
Sajt	Feta sajt, natúr krémsajt
Desszert	Citrusos pohárdesszert, joghurtos gyümölcstorta

TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

Energia	282 kJ	68 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

Az Irsai Olivér egy közkedvelt, friss és gyümölcsös fehérbor, mely korai szüretelésének köszönhetően megőrzi élénk savasságát. Alacsony alkoholtartalma miatt könnyed és jól iható, így tökéletes választás egy meleg nyári délutánra. A bor egyediségét mutatja, hogy leginkább reduktív stílusban készítik, acéltartályban érlelik, így megőrzi frissességét és könnyedségét. Ideális friss fogyasztásra, 8-10 °C-on tálalva.



KÓSTOLÁSI JEGYZET

Az Irsai Olivér frissítő illatában citrusok, zöld alma, és fehér virágok keverednek, egy kis szőlőaromával. Ízében a ropogós zöld alma, körte és citrusok dominálnak, miközben könnyed, gyümölcsös karakterét alacsony alkoholtartalom és élénk savak kísérik. Fiatalon fogyasztva nyújtja a legjobb élményt, frissessége és gyümölcsössége igazán vonzóvá teszi. Tökéletes választás könnyű ételekhez, salátákhoz, fehér húsokhoz vagy akár halételekhez.