

Lezser Vörös 2025

BESOROLÁS	CLASSIC
PDO APELLÁCIÓ	PDO CLASSIC
KÓSTOLÁSI ABLAK	2025 - 2029

SZŐLÉSZET

Fajták	90 % Portugieser, 10 % Merlot
Dűlő(k)	Jammertal, Dobogó
Tőketerhelés	1,5- 2 kg / tőke
Szüreti időpont	Szeptember vége

BORÁSZAT

Alkohol	13,50 %
Sav	4,1 g/l
PH	3,68 g/l
Extrakt	27,9 g/l
Értelzés módja	Acéltartály
Értelzés ideje	Reduktív

ÉTEL

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

TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

Energia	327 kJ	79 kcal
Zsír	0 g	
amelyből telített zsírsavak	0 g	
Szénhidrát	0.4 g	
amelyből cukrok	0.4 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 vörösbort is adni.

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Itatásban friss, piros bogyós gyümölcsök – főleg cseresznye, málna, piros ribizli – vezetik 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 vörösbort, fesztel nélkül.

