

# Lezser Vörös 2018

## BESOROLÁS

PDO APELLÁCIÓ

KÓSTOLÁSI ABLAK

## CLASSIC

PDO CLASSIC

2018 - 2022

## SZŐLÉSZET

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

## BORÁSZAT

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| Alkohol         | 13,00 %     |
| Sav             | 4,6 g/l     |
| PH              | 3,71 g/l    |
| Extrakt         | 27,1 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                     | 313 kJ | 75 kcal |
| Zsír                        | 0 g    |         |
| amelyből telített zsírsavak | 0 g    |         |
| Szénhidrát                  | 0.2 g  |         |
| amelyből cukrok             | 0.2 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

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 vörösbort, fesztelék nélkül.

