

Lezser Fehér 2025

BESOROLÁS	CLASSIC
PDO APELLÁCIÓ	PDO CLASSIC
KÓSTOLÁSI ABLAK	2025 - 2027

SZŐLÉSZET

Fajták	50 % Sauvignon Blanc, 50 % Chardonnay
Dűlő(k)	Siklós
Tőke	2 - 2,5 kg / tőke
Szüreti időpont	Szeptember eleje

BORÁSZAT

Alkohol	12,00 %
Sav	6,4 g/l
PH	3,27 g/l
Extrakt	19,4 g/l
Értékelés módja	Acéltartály
Értékelés ideje	Reduktív

ÉTEL

Főétel	Grillezett tengeri hal, garnélás zöld saláta magvakkal
Sajt	Mozzarella, burrata
Desszert	Citromos-mákos sütemény, joghurtos pohárdesszert

TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

Energia	287 kJ	69 kcal
Zsír	0 g	
amelyből telített zsírsavak	0 g	
Szénhidrát	0.5 g	
amelyből cukrok	0.5 g	
Fehérje	0 g	
Só	0 g	

LEÍRÁS

A Lezser Fehér vagány, fiatalos cuvée, 70% Chardonnay és 30% Sauvignon Blanc házasítása a Villány-Siklós-i borvidék Siklós felőli oldaláról. Itt a mészköben szegényebb talaj és a savszerkezet ideális e két világhírű fajtának. A szüret szeptember elején történik, a fajták külön erjednek, majd almasavbontás nélkül kerülnek házasításra. A két fajta folyamatosan „játszik” a borból: hol a Sauvignon frissessége, hol a Chardonnay kerekessége kerül előtérbe. Tiszta, gyümölcsös, izgalmas tétel a Lezser családból.



KÓSTOLÁSI JEGYZET

Ílletében friss citrusok, lime, grapefruit, zöldalma és könnyed trópusi jegyek – ananász, maracuja – jelennek meg, finom fehér virágokkal. Kóstolva ropogós, élénk savakat hoz a Sauvignon Blanc, amelyet a Chardonnay kerekesebb, teltebb kortya és enyhe krémesége egyensúlyoz. Száraz, tiszta, lendületes bor, frissítő lecsengéssel; tipikusan a „még egy pohárral” kategória.