

Rosé 2023

BESOROLÁS	CLASSIC
PDO APELLÁCIÓ	PDO CLASSIC
KÓSTOLÁSI ABLAK	2023 - 2025

SZŐLÉSZET

Fajták	70 % Kékfrankos, 30 % Pinot Noir
Dűlő(k)	Dobogó, Csillagvölgy
Tőke	2 - 2,5 kg / tőke
Szüreti időpont	Szeptember eleje

BORÁSZAT

Alkohol	12,50 %
Sav	5,8 g/l
PH	3,30 g/l
Extrakt	20,1 g/l
Értelmezési módja	Acéltartály
Értelmezési ideje	Reduktív

ÉTEL

Főétel	Grillezett csirkemell, friss saláta balzsamecettel, lazac
Sajt	Kecskesajt, fiatal gouda
Desszert	Epres pohárdesszert, gyümölcsös pite vagy

TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

Energia	284 kJ	68 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 g
Fehérje	0 g	0 g
Só	0 g	0 g

LEÍRÁS

Rosénk a birtok több vörös fajtájának házasítása, több dűlőről válogatva, minden évben azzal a céllal, hogy igazi gyümölcsbomba szülessen. Villány a testes, tűzes vörösek hazája, így a rosé is teltebb, komolyabb karakterű: az érett, illatos, friss gyümölcsaromák mellé gyakran 13% fölötti alkohol társul. Kíméletes préselés, minimális héjon áztatás és hűtött tartályos erjesztés őrzi meg a gyümölcsösséget, miközben villányi rosé-stílusunk egyszerre modern és karakteres.

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Világos, élénk rózsaszín szín, intenzív eper-, málna-, cseresznye- és piros ribizli-aromákkal, mögöttük finom citrusossággal. Kóstolva lédús, ropogós savú, barackos-dinnyés jegyekkel, enyhe ásványossággal. A korty telt, de nem nehéz, az alkohol szépen belesimul a gyümölcsösségbe. Hosszú, gyümölcsös lecsengésű rosé, ami nemcsak teraszra, hanem komolyabb alkalmakra is bátran tölthető.

