

Lezser Vörös 2021

BESOROLÁS

PDO APELLÁCIÓ

KÓSTOLÁSI ABLAK

CLASSIC

PDO CLASSIC

2021 - 2025

SZŐLÉSZET

Fajták	70 % Portugieser, 30 % Kékfrankos
Dűlő(k)	Jammertal, Dobogó
Tőketerhelés	1,5- 2 kg / tőke
Szüreti időpont	Szeptember vége

BORÁSZAT

Alkohol	13,50 %
Sav	4,7 g/l
PH	3,47 g/l
Extrakt	28,4 g/l
Értékelés módja	Acéltartály
Értékelés ideje	Reduktív

ÉTEL

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

TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

Energia	319 kJ	77 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	0,1 g
Fehérje	0 g	0 g
Só	0 g	0 g

LEÍRÁS

A Lezser Vörös egy Portugieser-Cabernet Franc házastás, 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 – vezetnek a sort. Kóstolva könnyed, lédús, élénk savakkal, simulékony tanninnal és alacsonyabb alkohollal, amely jól iható és „veszélyesen” csúszóssá teszi. Szervírozd enyhén behűtve, igazi beszélgetős, baráti vörösbort, fesztel nélkül.

