

Rosé 2025

BESOROLÁS	CLASSIC
PDO APELLÁCIÓ	PDO CLASSIC
KÓSTOLÁSI ABLAK	2025 - 2027

SZŐLÉSZET

Fajták	90 % Pinot Nor, 10 % Merlot
Dűlő(k)	Dobogó, Csillagvölgy

Tőketerhelés	2 - 2,5 kg / tőke
Szüreti időpont	Szeptember eleje

BORÁSZAT

Alkohol	14,00 %
Sav	5,0 g/l
PH	3,45 g/l
Extrakt	19,4 g/l
Értékelés módja	Acéltartály
Értékelés ideje	Reduktív

ÉTEL

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

TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

Energia	343 kJ	83 kcal
Zsír	0 g	
amelyből telített zsírsavak	0 g	
Szénhidrát	0.7 g	
amelyből cukrok	0.7 g	
Fehérje	0 g	
Só	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.