

Lezser Fehér 2023

BESOROLÁS

CLASSIC

PDO APELLÁCIÓ

PDO CLASSIC

KÓSTOLÁSI ABLAK

2023 - 2025

SZŐLÉSZET

Fajták 60 % Chardonnay, 40 %
Sauvignon Blanc
Dűlő(k) Siklós

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

BORÁSZAT

Alkohol 12,50 %
Sav 5,1 g/l
PH 3,35 g/l
Extrakt 19,4 g/l
Értelés módja Acéltartály
Értelés ideje Reduktív

ÉTEL

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

TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

Energia	296 kJ	71 kcal
Zsír	0	g
amelyből telített zsírsavak	0	g
Szénhidrát	0,0	g
amelyből cukrok	0,0	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 mészkőben 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 borban: hol a Sauvignon frissessége, hol a Chardonnay kerekége kerül előtérbe. Tiszta, gyümölcsös, izgalmas tétel a Lezser családból.

KÓSTOLÁSI JEGYZET

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

