

Irsai Olivér 2025

BESOROLÁS	CLASSIC
PDO APELLÁCIÓ	OEM CLASSIC
KÓSTOLÁSI ABLAK	2025 - 2027

SZŐLÉSZET

Fajták	100 % Irsai Olivér
Dűlő(k)	Ördögárok
Töketerhelés	2 - 2,5 kg / tőke
Szüreti időpont	Augusztus vége

BORÁSZAT

Alkohol	11,50 %
Sav	4,8 g/l
PH	3,37 g/l
Extrakt	18,4 g/l
Értelés módja	Acéltartály
Értelés ideje	Reduktív

ÉTEL

Főétel	Citromos csirkemell, garnélás rizottó
Sajt	Feta sajt, natúr krémsajt
Desszert	Citrusos pohárdesszert, joghurtos gyümölcstorta

TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

Energia	269 kJ	65 kcal
Zsír	0 g	
amelyből telített zsírsavak	0 g	
Szénhidrát	0.1 g	
amelyből cukrok	0.1 g	
Fehérje	0 g	
Só	0 g	

LEÍRÁS

Az Irsai Olivér a Villányi borvidék friss, könnyed arca. Korai szürettel készül, hogy megőrizze élénk savai és üde gyümölcsössége harmóniáját. A bort tisztán, reduktív technológiával, kizárólag rozsdamentes acéltartályban erjesztjük és érleljük, hogy semmi ne fedje el a fajta primer aromáit. Alacsonyabb alkoholtartalma és kristálytisztasága, gyümölcsös karaktere miatt igazi „behűtős”, könnyen iható, modern fehérbor.



KÓSTOLÁSI JEGYZET

Illatában intenzív citrusos, szőlővirágos és muskotályos jegyek jelennek meg, zöldalma, körte és fehér virágok kíséretében. Kóstolva könnyed, száraz, élénk, ropogós savakkal, lédús gyümölcsösséggel. Minden sallangtól mentes, tiszta és frissítő korty, amely fiatalon adja a legtöbbet. Behűtve, nyári délutánokra, teraszra, baráti beszélgetések mellé ideális választás.