

Portugieser 2025

GÜNZER

BESOROLÁS

CLASSIC

PDO APELLÁCIÓ

PDO CLASSIC

KÓSTOLÁSI ABLAK

2025 - 2027

SZŐLÉSZET

Fajták 100 % Portugieser

Dűlő(k) Bocor, Jammrtal

Töketerhelés 1,5- 2 kg / tőke

Szüreti időpont Szeptember eleje

BORÁSZAT

Alkohol 14,00 %

Sav 5,0 g/l

PH 3,69 g/l

Extrakt 28,3 g/l

Érlelés módja Acéltartály

Érlelés ideje Reduktív

ÉTEL

Főétel Paprikás csirke galuskával, paradicsomos húragu

Sajt Fialat gouda, edami

Desszert Meggyes pite, cseresznyés rétes

TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

Energia	333 kJ	80 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

A Portugieser Villány egyik legrégebbi és megszerethetőbb fajtája, amely gondos szőlőmunkával tiszta, gyümölcsös és igazán élvezetes vörösbort ad. Ennél a tételnél arra törekedtünk, hogy a fajta természetes könnyedsége mellett annak valódi tartalmát és villányi karakterét is megmutassuk. A pontos borkészítés eredménye egy zamatos, őszinte és barátságos vörösbort, amelyet nem kell megfejteni – egyszerűen jólesik kortyolni. Egy klasszikus villányi Portugieser, tisztán és magabiztosan elkészítve.

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Illatában és ízében friss meggy, érett cseresznye és piros bogyós gyümölcsök jelennek meg, finom fűszerességgel kiegészülve. Kortya zamatos és lendületes, tanninja visszafogott, mégis megfelelő keretet ad a gyümölcsöknek. Tiszta, friss lecsengésű, könnyen iható, mégis határozottan villányi karakterű vörösbort.

