



## AMULETT CABERNET 2019

Amulett Cabernet Sauvignon Vörös Száraz

A világ egyik legnépszerűbb szőlőfajtájának és a klasszikus egri terroir jegyeknek a harmonikus kombinációja ez a bor. Nemes és elegáns egyszerre, a határozott ízek kedvelőinek a bora. Igazán jó választás egy gazdag húsétel mellé.

### ÉTELPÁROSÍTÁS

Vadhúsokhoz, Steak mellé, Cheddar és Gauda sajtok kísérőjeként ajánljuk.

### JAVASOLT FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET ÉS FOGYASZTÁSI IDŐ

8-10 °C, 3 éven belül

### BORKÉSZÍTÉS

Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, kontrollált hőmérsékleten.

**Szüret:** 2019. Október

**Szőlőfajták:** Cabernet Sauvignon

**Dűlő:** Eger, Ostoros és Novaj

**Talaj:** Rioltuffán képződött barna erdőtalaj

### TECHNIKAI ADATOK

**Kiszerezés:** 0,75 L

**Alkohol:** 13.32 % Vol

**Cukor:** 2.2 g/L

**T.sav:** 5 g/L

**Extrakt:** 31.5 g/L

### DÍJAK

Országos Syngenta Borverseny - Arany



**Ostoros Pincészet**

3326 Ostoros, Nagyvölgy u. 2.  
Tel: +36 36 556-040  
ostorosbor@ostorosbor.hu

Copyright 2020 Ostoros Pincészet

**Ostoros BorZbár**

3300 Eger, Szépasszonyvölgy, 33-as pince  
Tel: +36 20 395 7469  
pince@ostorosbor.hu

**Rólunk**

Családi Pincészet vagyunk, szőlőink Eger dűlőin teremnek. Kiváló szakemberekkel dolgozunk és folyamatosan tanulunk, hogy évjárattól függetlenül mindig ugyanazt a minőséget tudjuk a palackba tölteni.