



## AMULETT ÉDES 2019

### Amulett Hárslevelű Fehér Édes

Buja, hömpölygő, és egzotikus ízvilágú édes Hárslevelű – igazi klasszikusa a borvidéknek. Hűvösebb esték melengető, selymesen simogató itala, desszertek, illatos ázsiai ételek, indiai zöldséges- és szárnyashúsból készült curry-k tökéletes kísérője. Kellemesen behűtve mutatja legszebb ízeit.

### ÉTELPÁROSÍTÁS

Keleti ízek és ételek, libamájpástétom, mézs bárány és kacsasült pompás kísérője.

### JAVASOLT FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET ÉS FOGYASZTÁSI IDŐ

8-10 °C, 2 éven belül

### BORKÉSZÍTÉS

Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, kontrollált hőmérsékleten.

**Szűret:** 2019. Október

**Szőlőfajták:** Hárslevelű

**Dűlő:** Eger, Ostoros és Novaj

**Talaj:** Riolittufán képződött barna erdőtalaj

### TECHNIKAI ADATOK

**Kiszerezés:** 0,75 L

**Alkohol:** 12.17 % Vol

**Cukor:** 50.4 g/L

**T.sav:** 6.04 g/L

**Extrakt:** 21.7 g/L



#### 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.