



AMULETT ROZÉ 2019

Amulett Cuvée Rozé Félszáraz

A májusi cseresznye elevenedik meg ebben a félszáraz rozében. Kóstolva pont olyan ropogós, édes és zamatos, mint amikor egy érett, gyönyörű nagyszemű cseresznyébe harapunk. Még egy picit vaníliás-mandulásság is társul mellé. Kellemesen lehűtve a bort kínálhatjuk zöldséges ételek, könnyedebb grillfogások mellé is, de önmagában is érdemes kipróbálni.

ÉTELPAROSÍTÁS

Tészta, sajt, hal, fehér hús. Elegáns kísérője egy könnyű vacsorának, de egy kis szódával, fröccsként, üdítőnek is kiváló a nap bármely szakában.

JAVASOLT FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET ÉS FOGYASZTÁSI IDŐ

8-10 °C, 1 éven belül

BORKÉSZÍTÉS

Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, kontrollált hőmérsékleten.

Szüret: 2019. Szeptember

Szőlőfajták: Pinot noir, Merlot, Kékfrankos, Blauburger, Zweigelt, Syrah, Kékoportó

Dűlő: Eger, Ostoros és Novaj

Talaj: Riolituffán képződött barna erdőtalaj

TECHNIKAI ADATOK

Kíszerelés: 0,75 L

Alkohol: 12.09 % Vol

Cukor: 6.7 g/L

T.sav: 5.3 g/L

Extrakt: 25.7 g/L

DÍJAK



Miklós napi borverseny - Ezüst

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.