



## BIRTOK EGRI CSILLAG 0,75L 2022

Az ezerarcú egri borvidék fehér szőlőinek zamata koncentráldódik ebben a száraz fehér házasításban. A Királyleányka a legnagyobb arányú alkotóelem, amely a könnyed, virágos alapokat adja. Az Olaszrizling tartást és testet tesz hozzá, a Szürkebarát és Furmint gyümölcsös zamatokat hozott, a Sauvignon blanc zölde-citrusos jegyeket, az Ottonel muskotály a Királyleánykára is jellemző, szőlőre emlékeztető ízeket erősítette, a Hárslevelű pedig teljessé tette az összképet.

### ÉTELPÁROSÍTÁS

Kellemesen behűtve, könnyű szárnyashúsos fogások, halak mellé kínálva, vagy önmagában is fogyaszthatjuk.

### JAVASOLT FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET ÉS FOGYASZTÁSI IDŐ

8-10 °C, 2 éven belül

### BORKÉSZÍTÉS

Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, kontrollált hőmérsékleten.

**Szüret:** 2022. Szeptember

**Szőlőfajták:** Királyleányka 45%, Ottonel muskotály 20%, Olaszrizling 15%, Furmint 8%, Chardonnay 7%, Sauvignon blanc 5%

**Dűlő:** Eger, Ostoros és Novaj

**Talaj:** Riolittufán képződött barna erdőtalaj

### TECHNIKAI ADATOK

**Kíszerelés:** 0,75 L

**Alkohol:** 12.07 g/L

**Cukor:** 2.8 g/L

**T.sav:** 6.2 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.