



BIRTOK IRSAI OLIVÉR 3L 2021

Pimasz, illatos és kirobbanóan gyümölcsös Irsai Olivér – mintha csak egy nagy tál friss almával, körtével és szőlővel teli tálba kóstolnánk bele. Vibráló, könnyed, és tele van energiával, így biztosan nem lesz unalmas a vele eltöltött idő. Klasszikus tavaszi-nyári bor, jól behűtve önmagában, vagy egy igazán finom fröccsként is telitalálat.

ÉTELPÁROSÍTÁS

Könnyű tészták, tenger gyümölcsei, prosciutto cotto és kecskesajt egyaránt jól passzolnak ehhez az izgalmas, lendületes borhoz.

JAVASOLT FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET ÉS FOGYASZTÁSI IDŐ

8-10 °C, 1 éven belül

BORKÉSZÍTÉS

Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, kontrollált hőmérsékleten.

Szüret: 2021. Szeptember

Szőlőfajták: Irsai Olivér

Dűlő: Eger, Ostoros és Novaj

Talaj: Riolittufán képződött barna erdőtalaj

TECHNIKAI ADATOK

Kiszerezés: 3 L

Alkohol: 11,61 % Vol

Cukor: 1,2 g/L

T.sav: 5,6 g/L

Extrakt: 20,0 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 évről-évre függetlenül mindig ugyanazt a minőséget tudjuk a palackba tölteni.