



## BIRTOK IRSAI OLIVÉR 0,75L 2023

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:** 2023. Szeptember

**Szőlőfajták:** Irsai Olivér

**Dűlő:** Eger, Ostoros és Novaj

**Talaj:** Riolittufán képződött barna erdőtalaj

### TECHNIKAI ADATOK

**Kíszerelés:** 0,75 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.