



BIRTOK EGRI KIRÁLYLEÁNYKA 2022

Gömbölyű, lágyan simogató száraz Királyleányka. Beleszagolva szinte azonnal egy virágos mező közepén találjuk magunkat a melengető napsütésben. Borainkat ésszel és szívvel készítjük, valamint azzal a céllal, hogy a hétköznapi pillanatokból is ünnepeket varázsoljunk.

ÉTELPÁROSÍTÁS

Halak, tenger gyümölcsei, borjúhús, saláták, zöldségételek és egzotikus gyümölcsök mellé javasoljuk. 8-10 Celsius hőmérsékleten a legfinomabb.

JAVASOLT FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET ÉS FOGYASZTÁSI IDŐ

8-10 °C, 2 éven belül

BORKÉSZÍTÉS

Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, kontrollált hőmérsékleten.

Szüret: 2022. Szeptember

Dűlő: Eger, Ostoros és Novaj

Talaj: Riolitufán képződött barna erdőtalaj

TECHNIKAI ADATOK

Kíszerelés: 0,75 L

Alkohol: 12 g/L

Cukor: 1.3 g/L

T.sav: 5.6 g/L

Extrakt: 18.9 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.