



## BIRTOK SAUVIGNON BLANC 0,75L 2023

Roppanó struktúra, lendületes és jellegzetes citrusos-csalános-gyógynövényes ízvilág, valamint vibráló savak jellemzik ezt a válogatott tételekből készült Sauvignon Blanc-t. Igazi vagány bor, amelyek a legmerészebb salátakompozíciókat és lágysajtokat is megszelídíti, de önmagában, vagy fröccsként kortyolva is isteni szomjoltó. Jól behűtve a legfinomabb.

### ÉTELPÁROSÍTÁS

Zöld spárga, grillezett hal és csirke, tenger gyümölcsei és feketekagyló tészta, valamint a karakteresebb sajtok, például kecskesajt, diós sajtok, fűszeres mascarpone, feta és parmezán, kiválóan illenek ehhez a csillógó, vibráló citrusos fehér borhoz.

### JAVASOLT FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET ÉS FOGYASZTÁSI IDŐ

8-10 °C, 2 éven belül

### BORKÉSZÍTÉS

Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, kontrollált hőmérsékleten.

**Szüret:** 2023. Szeptember

**Szőlőfajták:** Sauvignon Blanc

**Dűlő:** Eger, Ostoros és Novaj

**Talaj:** Riolittufán képződött barna erdőtalaj

### TECHNIKAI ADATOK

**Kíszerelés:** 0,75 L

**Alkohol:** 11,20

**Cukor:** 1,6

**T. sav:** 6,8

**Extrakt:** 21,6



#### 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.