



Tradíció Királyleányka Fehér Félédes

## TRADÍCIÓ KIRÁLYLEÁNYKA FÉ 0,75L

Bájos, simogató virágosság, jázmin, hárs és egy csipetnyi harmonikus édesség teszi kellemesen gömbölyűvé ezt a félédes Királyleánykát. Meghitt délutáni beszélgetések, könnyed lazítások tökéletes kísérője. A legfinomabb akkor, ha egy picit behűtjük.

### ÉTELPÁROSÍTÁS

Thai wok zöldségek, ázsiai tészták, rozmaringos csirkemell, citrusos desszertek ízvilágát még jobban kiemeli üde Királyleányka borunk.

### JAVASOLT FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET ÉS FOGYASZTÁSI IDŐ

8-10 °C, 2 éven belül

### BORKÉSZÍTÉS

Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, kontrollált hőmérsékleten.

**Szőlőfajták:** Királyleányka

**Dűlő:** Eger, Ostoros és Novaj

**Talaj:** Rioltuffán képződött barna erdőtalaj

### TECHNIKAI ADATOK

**Kíszerelés:** 0,75 L

**Alkohol:** 11,91

**Cukor:** 16,2

**T.sav:** 5,6

**Extrakt:** 36,3



#### 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.