



Tradíció Zweigelt Vörös Félédes

TRADÍCIÓ ZWEIGELT FÉ 0,75L

Csillogó mély rubin színe azonnal elvarázsolja a szemet. Érett erdeigyümölcsös ízeiben a zamatos szeder, és az édes vadszilva dominál, amelyet hőmpölygően bársonyosság varázsol a félédes karaktert biztosító maradékcukor. Könnyed esti beszélgetések és tartalmasabb hűségelek remek kísérője.

ÉTELPÁROSÍTÁS

Szilvás süteményekhez szépen illik.

JAVASOLT FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET ÉS FOGYASZTÁSI IDŐ

14-16 °C, 2 éven belül

BORKÉSZÍTÉS

Az alkoholos erjesztés és érlelés acéltartályban történt.

Szőlőfajták: Zweigelt

Dűlő: Eger, Ostoros és Novaj

Talaj: Riolittufán képződött barna erdőtalaj

TECHNIKAI ADATOK

Kiszereelés: 0,75 L

Alkohol: 11.81

Cukor: 17.4

T.sav: 6.7

Extrakt: 47.9



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.