



Pannonhalmi Tramini

A Pannonhalmi Borvidék kiemelt illatos fajtájából, kisladás kézi szürettel, rövid héjon áztatással készült könnyű, gyümölcsös, száraz fehérbor.

Évjárat: 2018

Szőlőfajta: fűszeres tramini

Érlelési eljárás: tartályos, finomseprőn tartva

Alkoholtartalom: 12,5 %

Szín: szalmasárga

Illat: akácvirág, rózsa, marcipán

Íz: a fajtáról jellemző marcipános, édeskés ízt a selymes savak kiemelik

Ételajánlat: előételekhez, salátákhoz, könnyű húsokhoz, halakhoz, keleti fűszerezéshez, édességekhez ajánljuk

Ideális fogyasztási hőmérséklet: 10 °C

Érlelési potenciál: 2-3 év

Csomagolás: 0,75 L/palack 6 palack/karton

