



# Pannonhalmi Archeus

Könnyű, mégis tartalmas fehérbor, fűszeres ízjegyekkel, finom savszerkezettel. A három szőlőfajtát teljes érettségben, kis ládába, kézzel szüreteltük, a rajnai rizlinget és a pinot blanc egész fűrtben, a fűszeres traminit bogyózás után a présben pár órát áztattuk. Mindhárom tételt külön erjesztettük, s a kész borokat házasítottuk.

**Évjárat:** 2019

**Szőlőfajta:** rajnai rizling, pinot blanc, fűszeres tramini

**Érlelési eljárás:** tartályos, finomseprőn tartva

**Alkoholtartalom:** 13 %

**Szín:** szalmasárga

**Illat:** a bor különlegessége, hogy a palackból a pohárba kerülve a citrusos jegyek dominálnak, majd kissé melegedve jelennek meg a mézes, marcipános jegyek

**Íz:** a karakteres rizling savakat a tramini lágy savai kerekítik, könnyű, gyümölcsös, mégis tartalmas bor

**Ételajánlat:** előételekhez, salátákhoz, könnyű húsételekhez, grillezett zöldségekhez ajánljuk

**Ideális fogyasztási hőmérséklet:** 10 °C

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

