



X. Decimus

Pannonhalmi rajnai rizling késői szüret

Tényő Öreghegy ültetvényünk november végén szüretelt aransárga és töppedt bogyói. Egyedisége a késői szüretben rejlik, amely izgalmas, édes ízt kölcsönöz a nedűnek. Kézi szüret. Egész fűrtben préseltük.

Évjárat: 2017

Szőlőfajta: rajnai rizling

Érlelési eljárás: tartályos érlelés finomseprőn

Alkoholtartalom: 12,5 %

Szín: aransárga

Illat: citrus, narancs, zöldalma, édes őszibarack és méz

Íz: a nagykönyvben megírtak szerinti tökéletes sav és cukor egyensúly, citrusos, fehér húsú barack és narancsos jegyekben bővelkedő mézes ízzel

Ételajánlat: leginkább édesség helyett, vagy nem túl édes sütemények mellé, pld. sajtorta

Ideális fogyasztási hőmérséklet: 14 °C

Érlelési potenciál: 2018. augusztustól 5-8 éven belül

Csomagolás: 0,375 L/palack 10 palack/karton

X
decimus

