



Pannonhalmi Helianthus

A Pannonhalmi Borvidék két kiemelt fajtájának házasítása, félédes, nagyon könnyű és szerethető fehérbor. Gyórszemerei Gesztesi-dűlőnk terméskorlátozott tőkéről kézzel szüreteltük, s kíméletesen dolgoztuk fel. A rajnai rizlinget egész fűrtben préseltük, a traminit bogyóztuk, majd erjedés után házasítottuk. Félédes, fehérbor.

Évjárat: 2020

Szőlőfajta: rajnai rizling 90 %, fűszeres tramini 10 %

Érlelési eljárás: tartályos, finomseprőn tartva

Alkoholtartalom: 11,5 %

Szín: szalmasárga

Illat: citrus, lime, fehér húsú őszibarack, kevés marcipán

Íz: az édes érett gyümölcsök mellett nagyon citrusos, frissítő

Ételajánlat: salátákhoz, ázsiai fűszerezésű ételekhez, könnyű desszertekhez ajánljuk

Ideális fogyasztási hőmérséklet: 11 °C

Érlelési potenciál: 2-3 év

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

