



# 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:** 2018

**Szőlőfajta:** rajnai rizling 90 %, fűszeres tramini 10 %

**Érlelési eljárás:** tartályos, finomseprőn tartva

**Alkoholtartalom:** 11 %

**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

