



Pannonhalmi Pinot blanc

,vagyis fehérburgundi, egy méltatlanul mellőzött szőlőfajta Magyarországon, amely mellett, hogy kitűnő pezsgő alapanyag, fantasztikus borokat produkál, Győrújbarát-Báródomb ültetvényünkről, kézzel szüretelt, s egész fürtben préseltük. Könnyű, reduktív, száraz fehérbor.

Évjárat: 2019

Szőlőfajta: pinot blanc

Érlelési eljárás: tartályos, finomseprőn tartva

Alkoholtartalom: 12,5 %

Szín: zöldessárga

Illat: vágott nagyon friss, virágos, grapefruit, citromfű és édeskömény illattal

Íz: a citrom, lime és a zöld körte lédús aromái fantasztikus ízharmóniát eredményeznek, amelyek meszes ásványossággal hosszan csengenek le

Ételajánlat: előételekhez, salátákhoz, spárga ételekhez, könnyű húsokhoz, halakhoz, tészaételekhez ajánljuk

Ideális fogyasztási hőmérséklet: 10 °C

Érlelési potenciál: 2-3 év

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

