



Pannonhalmi Pinot blanc Selection

A Pannonhalmi Borvidék legnaposabb ültetvényéről, válogatott szőlőfürtökből készült elegáns fehérburgundi. Október végén kézzel, kisládákba szüreteltük, tényői ültetvényünkön.

Évjárat: 2015

Szőlőfajta: pinot blanc

Érlelési eljárás: kis-ászkok hordós erjesztés és érlelés

Alkoholtartalom: 14,5 %

Szín: aranysárga

Illat: almás-körtés jegyek mellett tropikális, enyhe diósság

Íz: komplex bor, tropikális ízek,

ananász-mangó-avokádó-dió, integrált hordósság

Ételajánlat: tenger gyümölcsei, borjú, karakteres húskételek

Ideális fogyasztási hőmérséklet: 14 °C

Érlelési potenciál: 5-8 éven belül

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

