



The Rabbit

Újbor, vagyis az aktuális évben szüretelt szőlőből készült; még nem dominálnak az érlelési illatok és ízek. Az újbor az erjesztés után, érlelés nélkül, közvetlenül a palackba került. Az 1970-es évek végétől vált ismertté a Beaujolais Nouveau vörös újbor, amelyet Burgundia déli részén, a Beaujolais borvidéken készítenek; „Beaujolais” néven csak az ezen borvidékről származó borok hozhatók forgalomba. The Rabbit vörös újborunkat a francia Beaujolais ihlette. Könnyű, gyümölcsös.

Évjárat: 2025

Szőlőfajta: Merlot

Érlelési eljárás: érlelés nélkül került palackba

Alkoholtartalom: 13 %

Szín: vörös

Illat: piros gyümölcsök, málna, ribiszke és banán

Íz: piros bogyós gyümölcsök kavalkádja

Ételajánlat: Libatepertő, camembert sajt, sült libacomb, gesztenyés ételek, sütőtök, cékla, padlizsán, sushi

Ideális fogyasztási hőmérséklet: 11°C

Érlelési potenciál: érdemes egy éven belül elfogyasztani

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

