

2015 ZWEIGELT

Dunántúli OFJ száraz vörösbor

Ragyogó mély lilás szín; illatában friss, ropogós fekete gyümölcsök és finom hordós fűszeresség. Szájban finom tanninszerkezetet mutat, a fűszerek a meghatározók; mellette igazi gyümölcsibomba.

Vinifikáció

Kézi szüret, kéméletes bogyózás. Az erjesztés 18 napon át héjon, kézi csömöszöléssel történik. Ezt spontán almasav bontás követi, majd egy évig 70 %-a két-három éves, 30 % pedig új 300 literes magyar tölgyfahordóban érlelődik.

Transdanubian PGI dry red wine

Its brilliant deep color and chiselled taste reminds the pleasant summer night's atmosphere. Fresh, crispy black fruit scents with fine spicy notes. The round palate yields ripe flavours and fine acidity. The spices are determinative and it's a real fruit bomb.

Vinification

Grapes harvested by hand and carefully destemmed. Fermented for 18 days on the skin; manual punching down; spontaneous malolactic fermentation. Matured for one year; 70% in 2-3 year-old, 30% in new Hungarian oak barrels (300 liters).

Ajánlott

Grillezett halak, borjúból készült ételek, fűszeres ételek, ázsiai konyha.

Food Pairing

With grilled fishes, veal, spicy and Asian food.

Szőlőfajta / Variety: Zweigelt

Dűlők / Cru: BLOCK2/Balf Talaj / **Soil:** harmadidőszaki, pannon üledékes kőzeten képződött erősen agyagos barna erdőtalaj / Deep brown forest soil with clay formed on pannonic sedimentary rock.

Ültetvény / Plantation: A tőkék életkora 14 év / Age of vines: 14 years.

Művelésmód / Cultivation: Guyot, alacsony kordon/ Guyot, low cordon

Hozam / Yield: 20 hl /ha

Alkohol / Alcohol: 13,5 % Vol.

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended drinking temperature: 15-18 °C.

