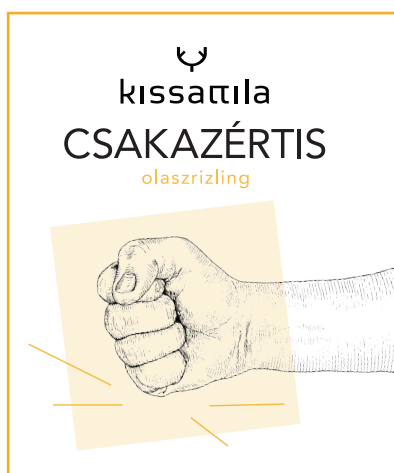


# CSAKAZÉRTIS

## Olaszrizling 2016

Saját, egy szálvesszős guyot művelésmódú szőlőterületről származó termés feldolgozásából születik meg az Olaszrizling, amely Kiss Attila zászlós bora. Kíméletes, mustfrakcionált, szőlőfeldolgozás után kis intervallumban változó hőmérsékleten és enyhe túlnyomásos fermentációban születik az Olaszrizling. Az erjedés alatt kiemelt figyelmet fordítunk az erjedés dinamikára, hőmérsékletre, egészségre. Egyszer fejtett finomseprős újborként kezdődik az érlelés acéltartályban legalább 6 hónapig battonage technológiával. A tisztítási műveletek és a palackozás után, legalább 2-3 hónapig palackban érleljük, csak ezután kerülhet a fogyasztóhoz.



**CSAKAZÉRTIS**  
Olaszrizling 2016

Kiss Attila borász zászlós bora, amely karakteres ízvilágával és határozott, karakán illatával hódít. Győztesnek született, ezért győztesek poharába való.

Tobzódik a természet fejedelmi zamataiban: a zöldalmától a Mátrában zöldellő gyógynövényeken és virágokon át a manduláig.

Felső-magyarországi OFJ Olaszrizling  
Száras fehér bor / Dry white wine  
Termelte és palackozta / Produced & bottled by:  
Kiss Balázs e.v. - Családi borászat  
H-3036 Gyöngyöstarján Klapka út 3.  
Magyar termék / Product of Hungary  
Szulfidokat tartalmaz / Contains Sulphites  
FHE: EGVM

[www.kissattilabor.hu](http://www.kissattilabor.hu)

Alk.: 13,5 % vol  
e 0,75 L



5 999880 574051



Alkohol: 12,1 v/v %

Titrálható sav: 5,2 gramm / liter

Redukáló cukor: 3,2 gramm / liter

Cukormentes extrakt: 22,5 gramm / liter

