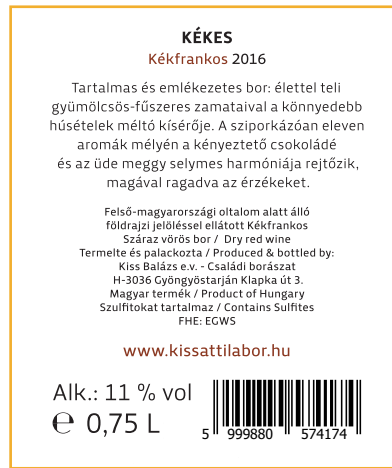
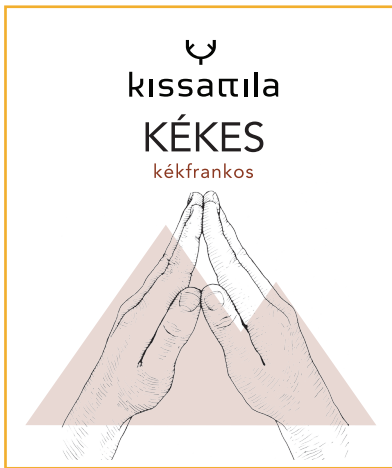


KÉKES

Kékfrankos 2016

Teljes érésben szüretelt tétel, amely hagyományos vörös bor készítmény technológiával készült. Héjon áztatva erjedt, majd az erjedés után préselés következett. Az almasavat lebontottuk és ezt követően ászokhordóban érleltük, 5 hónapon keresztül. A kívánt struktúra, íz és illat anyag eléréséig folyamatos érzékszervi ellenőrzést végeztünk. Kifejezetten könnyű tételként szeretnénk bemutatni a Kékfrankost amely, inverze a Cabernet Sauvignon fajtánknak. A gyümölcsösség, könnyedség és enyhe fűszeresség kiválóan mutatja be a fajta erényeit. Fogyasztása 16-18°C-on ajánlott. Sertés pörkölt, marha pörkölt, kacska, liba, gyöngytyúkból készült ételek kiváló kísérője lehet.



Alkohol: 11,2 v/v %
Titrálható sav: 5,9 gramm / liter
Redukáló cukor: 0,7 gramm / liter
Cukormentes extrakt: 28 gramm / liter

