



## Irsai Olivér 2017

Pannon oltalom alatt álló száraz fehérbor.

Élénk szalmasárga árnyalat, szőlővirág, ananász, sárgabarack, érett gyümölcsös jegyek. Kóstoláskor lágy és telt, olajos textúra jellemzi, melyben visszaköszönnek az illatában intenzíven jelentkező fehér húsúak. Gazdag, jó ivású irsai olivér a primőr borokra jellemző frissességgel.

Bright straw-yellow hue, grape flower, pineapple, apricot, ripe fruits. Intense aromas of rich, soft and oily texture. The intensive white fruits appear in it too. Rich, well drinkable Irsai olivér with the freshness of primeur wines.

**Szőlőfajta:** Irsai Olivér

**Szüret:** augusztus-szeptember

**Borkészítés:** Reduktív tartályokban, szabályzott hőmérsékleten erjesztve készült.

**Analitika:**

**Alkohol:** 12,0 % V/V

**Sav-tartalom:** 6,0g/L

**Cukortartalom:** 1,4 g/ L

**Cukormentes extrakt:** 20,4 g/L

**Fogyasztási hőmérséklet:** 10-12 °C

**Palack kód:** 5 999 559 890 178

**Gyűjtő kód:** 5 999 559 895 173

Csillagvölgy Pincészet Kft.

7773-Viilány, 061/27. hrsz., Tel.:72/492-413,Fax.:72/592-007, [info@csillag-volgy.hu](mailto:info@csillag-volgy.hu),  
[www.csillag-volgy.hu](http://www.csillag-volgy.hu), [www.facebook.com/gereschubert](https://www.facebook.com/gereschubert)