



Villányi Rosé Cuvée 2017

Villányi védett eredetű, oltalom alatt álló eredetmegjelölésű, száraz rosébor.

Érett gyümölcsaromák, melyben főleg piros bogyósok és némi füstösség jelentkezik. Ízében cseresznyés, málnás jegyek és lágy savak jellemzik. Illatos, de nem túlzó teltség jellemzik.

Mature fruit aromas, in which mainly red berries and some smokiness are lurking. On the palate: cherry, raspberry and soft acids. Characterized by fragrant, but not exaggerated fullness.

Szőlőfajta: Kékfrankos, Merlot, Cabernet Franc, Kékoportó, Pinot noir, Cabernet sauvignon

Szüret: szeptember-október

Borkészítés: Reduktív tartályokban, szabályzott hőmérsékleten erjesztve készült.

Analitika:

Alkohol: 12,0 % V/V

Sav-tartalom: 4,4 g/L

Cukortartalom: 2,1 g/ L

Cukormentes extrakt: 19,0 g/L

Fogyasztási hőmérséklet: 10-12 °C

Palack kód: 5 999 559 890 321

Gyűjtő kód: 5 999 559 895 203

Csillagvölgy Pincészet Kft.

7773-Villány, 061/27.hrsz., Tel.:72/492-413,Fax.:72/592-007,e-mail: info@csillag-volgy.hu
www.csillag-volgy.hu, www.facebook.com/gereschubert