

Sauvignon Blanc 2017

Pannon oltalom alatt álló száraz fehérbor.



Illatában lime, egres, bodza és némi fehérbors érezhető. Kóstoláskor érett gyümölcsök és csalános jegyek jelennek meg, melyek egy, a pohárban forgatva már magas beltartalmi értékekre utaló borban koncentrálnak. Citrusos, sokrétű, fajtajelleges sauvignon blanc.

Aromas of lime, gooseberries, elderberries and some white pepper. Intense aromas of ripe fruits and nettle appear when tasting. Already high nutritive values referring to the concentration of the wine. Typical, multilevel sauvignon blanc with citrus.

Szőlőfajta: Sauvignon Blanc

Szüret: augusztus-szeptember

Borkészítés: Reduktív tartályokban, szabályzott hőmérsékleten erjesztve készült.

Analitika:

Alkohol: 12,0 % V/V

Sav-tartalom: 6,8 g/L

Cukortartalom: 1,4 g/ L

Cukormentes extrakt: 22,0 g/L

Fogyasztási hőmérséklet: 10-12 °C

Palack kód: 5 999 559 890 192

Gyűjtő kód: 5 999 559 895 197

Csillagvölgy Pincészet Kft.

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