



ZSADÁNYI

TÁLLYA WINES TAGJA



TKJ ROSÉ GYÖNGYÖZŐBOR

Évjárat:	2015
Típus:	félszáraz
Szőlőfajta:	furmint, hárslevelű, pinot noir
Termőhely:	Tálya
Dűlő:	több dűlő termése
Termésátlag:	60 q/ha
Művelésmód:	középmagas kordon
Szüreti időpont:	augusztus 20-22.
Borkészítés:	a szüreti időpont megválasztásánál az üde, gyümölcsös zamatok és az élénk savak megóvása az elsődleges szempont. A pincébe érkező szőlőt rögtön préseljük, majd a gyümölcsösség megőrzése érdekében irányítottan erjesztjük és érleljük acéltartályban.
Borleírás:	buborék cseresznye játék A pohárban lazacszínű rozét látunk, apró buborékokkal. Az illatban és az ízben egyaránt a játékos, friss, piros bogyós gyümölcsös jegyek a meghatározóak. A könnyed test, az alacsony alkoholtartalom, az üde savérzet és némi buborék egy igazán vidám bort rajzol ki. (2017. szeptember)
Alkoholtartalom:	11,5% V/V
Savtartalom:	7 g/l
Maradékcukor:	13 g/l
Cukormentes extrakt:	21 g/l
Úrtartalom:	0,75 l