

FRANCOS

Rizlingszilváni 2017

Francos, amely Rizlingszilváni szőlőfajtából készült abszolút reduktív, száraz, illatos, fehér bor amelynél fontos volt számunkra az elsődleges és másodlagos illataromák harmonikus megőrzése, kialakítása. Ennek érdekében hűtött, inert körülmények között kezdődött a termés feldolgozása, amely kíméletesen, gondosan történt. A bogyózás és zúzás után áztatás nélkül azonnali préselés következett, majd szén-dioxid gázzal előfeszített tartályban, hűtött-statikus ülepítést alkalmaztunk 48 órán keresztül. A színeltétel erjesztésre került, majd azt a fermentáció végén mihamarabb kezeltük, tisztítottuk. Palackozás során hozzáadott szén-dioxiddal segítjük az illatanyagok feltáródását és az ízérzet frissítését.



FRANCOS
Rizlingszilváni 2017

Üde fehér bor. Bukéjában zöldalmás- citrusos aroma, illetve tavaszi pázsit illat köszön vissza. A szén-dioxiddal gazdagított bor ízélménye fiatalos és életeli. Különleges pillanatok csempész a mindennapokba - de aperitifnek és baráti összejövetelek kísérőjeként is kiváló.

Felső-magyarországi OFI Rizlingszilváni
Szász fehér bor / Dry white wine
Termelte és palackozta / Produced & bottled by:
Kiss Balázs e.v. - Családi borászat
H-3036 Gyöngyöstarján Klapka út 3.
Magyar termék / Product of Hungary
Szulfitokat tartalmaz / Contains Sulfites
FHE: EQCN

www.kissattilabor.hu

Alk.: 12 % vol
€ 0,75 L



Alkohol: 12,17 v/v %

Titrálható sav: 6,2 gramm / liter

Redukáló cukor: 2,1 gramm / liter

Cukormentes extrakt: 20,3 gramm / liter

