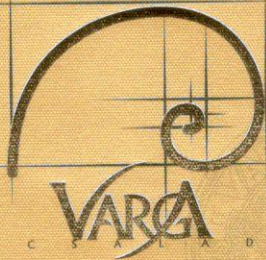


ARANYMETSZÉS



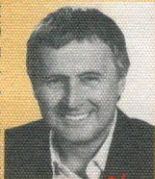
KÉSŐI SZÜRETELÉSŰ, ÉDES
OLASZRIZLING
2019

BADACSONYI OLASZRIZLING 2019

KÉSŐI SZÜRETELÉSŰ, ÉDES, FEHÉR OLTALOM ALATT ÁLLÓ
EREDETMEGJELÖLÉSŰ BOR
SWEET WHITE WINE

Kedves Vásárlónk!

Borcsaládunk nevét, az Arany Metszést, mint természeti törvényt és szerkesztési elvet már a görög-római kultúrában ismerték és alkalmazták. A tökéletes arányokat, átvitt értelemben a teljes harmóniát jelenti. A Badacsonyi Olaszrizlingnél talán sikerült megközelítenünk ezt a harmóniát, megtalálni a legjobb arányokat az illat és a testeség, a gyümölcsösség és az érieltség, az alkohol és savgerinc, a fajta és a terroir között. A késői szüretelés következtében egyrészt a cukor, a sav, az ízek és illatok koncentráálódnak, másrészt a novemberi hajnalok hidege különleges, csak ezen a hőmérsékleten kialakuló új ízeket hoz létre. Az Olaszrizling a késői szüretelésű borok klasszikus alapanyaga a Badacsonyi borvidéken. Bogyói jól tűrik a késő őszi időjárás viszontagságait és a töppedést, nem utolsósorban pedig a legérdekesebb izkombinációkat mindig az Olaszrizling adja. A fajtára jellemző bonyolult ízletet, amelyben a keserű mandula a legkönnyebben felismerhető, érdekesen párosul a jellegzetes, fanyar, badacsonyi minerais ízekkel, a maradék cukor mézes édességével, késői szüretelésű borokra jellemző aszalt gyümölcsös érzetekkel. Fogyasztását elsősorban édességeihez és zsíros, nehéz ételekhez 16 °C-ra hűtve ajánlom.



Kedves egészségére!

Varga Péter
VARGA PÉTER

Palackozta: Varga Pincészet Kft.
H-8257 Badacsonyórs, Fűredi út 49.
Tel.: 87/471-211 • www.vargabor.hu



Kén-dioxidot tartalmaz. Magyar termék.
10,0% Vol • 0,75l e