



**KÁLIZeusz Jégbor • 2019** édes fehér védett eredetű jégbor  
sweet white icewine

Fehéren süt le a hold a sötét, csillagokkal teli égboltról a hóföldre, halatoni éjszakai tájra. Traktorlángok fényében emberek dolgoznak a szőlőben. Szüretelnek. Pincékbe mentik a téli éjszaka hidegében keményre fagyott fürtöket. Ha decemberben, januárban nincs erős fagy, elvesz, leperereg a földre a jégbornak szánt termés. Ha viszont korán beköszönt a kemény tél, akkor megtörténhet a csoda, az őszi melege és a tél hidege által dajkált töppedt szőlőszemekben lévő víz jégcsilánkokká áll össze és a preseléskor a maggal és a héjjal együtt távozik, visszamarad egy sűrű nektár, amiből a világ egyik legkoncentráltabb bora készül. A jégbor színe aranyárga, illata, íze a palackbontást követő lassú felmelegedés hatására folyamatosan változik, a földimogyorós mézillattól a különféle virágillatok megfelfedezett kombinációjáig, az aszu szőlő ízétől a függő és a datolyáig, élénk de finom szerkezetű savai friss gyümölcsös hatást keltenek. Fogyasztását 16-20 °C között zsíros húsokhoz, fűszeres, érelt sajtokhoz, de elsősorban az étkezés csúcspontjához ajánlom. **Kedves egészségére!**



**Varga Péter**  
10,0%Vol  
0,5l e



Palackozta: Varga Pincészet Kft., H-8257  
Badacsonyers, Füredi út 49. Tel.: 87/471-211  
Magyar termék. Product of Hungary.  
Kén-dioxidot tartalmaz. [www.vargabor.hu](http://www.vargabor.hu)