

FELSŐ-MAGYARORSZÁGI KÉKFRANKOS

Száraz vörös tájbor
Dry Red Wine

Kedves Vásárlónk!

Magyarországon a tradicionális kékszőlő fajták telepített felületének többsége Kékfrankos. Ez a telepítési arány egyrészt kifejezi a magyar vincellérek több generációjának értékítéletét, másrészt azt is jelenti, hogy a mai magyar vörösborszerető borivó népesség a kékfrankoson nőtt fel. Mint szőlőfajta kiváló tulajdonságokkal rendelkezik, szinte minden évjáratban megbízhatóan jó minőséget hoz, mint borfajta pedig kiválóan alkalmas az általános népszerűségre. Érzékszervi jellemzői alapján a Kékfrankos áll az origóban, hozzá képest mondhatjuk borokra, hogy savasabb vagy lágyabb, sötétebb vagy világosabb, gyümölcsösebb vagy érleltebb. Színe bíborvörös, illata, íze a szederre emlékeztet, enyhén fanyar, mégis friss, gyümölcsös. Fogyasztását vörös húsokhoz, magyaros ételekhez 18 °C-ra hűtve ajánlom.

Kedves egészségére!



Varga Péter

Palackozta: Varga Pincészet Kft. H-8257 Badacsonyörs, Füredi út 49.
Tel.: 87/471-211 • www.vargabor.hu • **Kén-dioxidot tartalmaz.**

Betétdíjas termék.
Product of Hungary
Magyar termék

5 998811 512063

12,0%Vol
0,75l