FELSŐ-MAGYARORSZÁGI ROZÉ

Szénsavas félszáraz rozé tájbor
Medium Dry Rose Wine **2020**

Kedves Vásárlónk!

A rozé borról egy beszélgetés jut eszembe, amelynek évekkel ezelőtt a fültanúja voltam. Tizenéves, de már borivó korban lévő fiaim kínálják barátaikat. „Bort hozhatunk?" „Köszönjük nem." „Rozét?" „Azt igen." Fiatalság – bolondság! De jó bolondság, a tévedésben ugyanis lényeges a felismerés, hogy a rozéval új minőség jelent meg a borok között, ami jobban különbözik a fehér és a vörös boroktól, mint azok egymástól. Megjelenése kötelezően illatos, friss, üde, mégis alapvetően eltér a fehér és a vörös primőrboroktól is. Nem, vagy alig beszélhetünk fajtajellegről, és bár a szüretelést követően gyorsan palackba kerül, mégsem maradnak meg benne az elsődleges szőlőízek, sőt olyan epres, málnás érzetek jelennek meg, amelyek vörösborban csak hosszabb érlelés útján keletkezhetnek. A rozé a modern idők gyermeke, nincs tradíciója, de nagy jövő áll előtte. Jól illeszkedik a gasztronómia fejlődéséhez, általában salátákhoz, levesekhez, fehér húsokhoz ajánljuk, de ha csak egy palack bort akarunk felbontani, akkor bármilyen ételsorhoz a rozé a legjobb választás. Fogyasztását 12 °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.**

5 998811 511967

Betétdíjas termék.
Product of Hungary
Magyar termék

11,5%Vol
0,75l℮