

## Dunántúli Oltalom alatt álló Földrajzi Jelzésű (OFJ) száraz vörösbor

Illatában intenzív piros-, és feketebogyós gyümölcsökkel indít. Friss cseresznye, meggy, feketeszeder, szilva együttes játéka. A hordós érlelésnek köszönhetően a gyümölcsök mögül előbújnak a fűszerek; feketebors, szegfűszeg, továbbá étcsokoládé formájában. Az ízvilág követi az illatot. Az erdei és pirosbogyós gyümölcsök sokasága, fűszeres, bársonyos, sokrétű kortyban köszön vissza. Mindennapok jóivású, igazi „kérek még” bora.

### Vinifikáció

Kíméletes bogyózás után, az erjesztés 14 napon át héjon történik, rendszeres csömöszöléssel. Ezt spontán almasav bontás követi, majd 80%-a acéltartályban, 20%-a 8 hónapig három-négy éves 300 literes magyar tölgyfahordóban érlelődik. A házasításkor a legfontosabb cél a koncentrált gyümölcsösség élménye.

### Ajánlott ételpárosítás

Töltött szárnyasokhoz, raguhoz, fűszeres olasz ételekhez, csokoládé fondühöz.

## Dry red wine with Transdanubian Protected Geographical Indication (PGI)

The nose starts with intense red and black berry fruits. A combination of fresh cherries, sour cherries, blackberries and plums. Thanks to the barrel ageing, spices emerge from behind the fruit; black pepper, cloves and dark chocolate. The flavours follow the nose. A multitude of forest and red berry fruits come back in a spicy, velvety, complex palate. A good everyday wine, a real "one more please".

### Vinification

Grapes are carefully destemmed, fermented for 14 days on the skin, aided by regular punching down. This is followed by spontaneous malolactic fermentation, 80% is matured in stainless steel tanks, while 20% is aged for 8 months in 3-4 years old Hungarian 300-litre oak barrels. When blending, our top priority is a sensation of concentrated fruitiness.

### Food Pairing

Stuffed poultry, ragouts, seasoned Italian dishes, chocolate fondue.

Szőlőfajta / Variety	Kékfrankos, Merlot, Pinot noir
Termőterület / Growing Region	Sopron
Talaj / Soil	AMészko alapon, mélyrétegű jó vízháztartású kötött agyagos barna erdőtalaj. / Deep brown forest soil with a limestone subsoil.
Alkohol / Alcohol	13,49 %vol.
Savtartalom / Acidity	5,4 g/l
pH	3,48
Redukáló cukor / Reducing sugars	1,5 g/l
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended serving temperature:	15-18 °C

