

## Castellum BIO 2021 Koch



Füves, csalános, zöldfűszeres illat bodzával és fehér húsú almával. Illat együttese a tavaszt és a napfényt idézi fel a fogyasztó számára.

Értékelés: Még nincs értékelés

**Ár**

Alapár adóval együtt: 13,20 €

13,20 €

[Tegye fel kérdését a termék?](#)

### Leírás

Boldog, szabadon növekedő, új, innovatív castellum szőlőtől készítettem ezt az organikus fehér biobort, a lehető legkisebb ökológiai lábnyommal, mindennemű vegyszer, és adalék nélkül." Koch Csaba

Reduktív acéltartályos erjesztést és érlelést követően, palackozás előtt további 6 hónapig finomsepről érleltük első töltés zempléni fehérboros tölgyfahordókban.

Evans Victoria, 2020-as magyar sommelier bajnok kóstolási jegyzet:

Halvány fehér színnel és zöld színű széllel mutatkozik be ez az elképesztően organikus biobor.

Füves, csalános, zöldfűszeres illat bodzával és fehér húsú almával. Illat együttese a tavaszt és a napfényt idézi fel a fogyasztó számára.

Kortyolva az ízben minden illat jegy visszaköszön, de kiegészül egy rendkívül intenzív frissen préselt baracklé ízvilágával. A barack mellé egy gazdag fűszeresség és egy virágos kert egésze is betársul. Percek múlva ahogy nyílik a bor, a nektarin és a citrom is megjelenik.

Tökéletes választás a gyümölcsös és könnyed testű borok kedvelőinek, akik értékelik a komplexitást.

A 2021-es kiegyensúlyozott és nagy potenciállal rendelkező évjáratból származó kitűnően adalék és vegyszermentes biobor.

Biobor és étel párosítás

Aperitifnek, délutáni borozásokhoz is remek, de ételek mellett teljesebben kiigazán.

Egy Sous vide csirke mellé, barackos körettel vagy karfiol pürével. A halak mellé is kitűnő: frissessége illik a pontyhoz és a harcsához is.

Évjárat: 2021

Alkoholtartalom: : 12%

Díjak: Internationaler PIWI Weinpreis 2020 - ezüst

Négy év kemikália-mentes szőlőtermesztés, a művelés során kizárólagosan természetes anyagok felhasználásával és a tökéletes levél-fürtarány elérése érdekében a tudatos "zöldmunka" végzéssel értük el, hogy a biobor fogyasztása során a természet ízét érezze annak fogyasztója. A szőlészetben Koch Csaba által fejlesztett szőlőtermesztési technológia alkalmazásával, hagyjuk szabadon nőni a szőlőt, nem kényszerítjük drótok közé, nem is csonkázzuk. Az eredmény pedig a boldog, a napfényt a lehető legnagyobb százalékban hasznosító szőlőtőke.

Ökológiai rendszerben termesztett szőlő

Az elvárásoknak megfelelően az organikus szőlőtermesztésben nem alkalmazunk szintetikus elállított növényvédő szereket, hormonális és terméskötődés fokozó anyagokat, műtrágyákat. A növények védelmében csakis a természet adta anyagokat használunk, ilyenek a teljesség igénye nélkül: réz, kén, vízüveg, káporok, növényi kivonatok stb. A szerves trágyázás elsődlegesen érett szarvasmarhatrágyával és pillangós zöldtrágya aláforgatásával történik.

A szőlő feldolgozása (borkészítés) is csak természetes anyagok felhasználásával valósul meg.

BIO Minősítés: Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. tanúsítás ellenőrzés

A Castellum szőlő

A rezisztens interspecifikus fehérszőlő-fajta Szerbiában Panonija néven került regisztrálásra. Folyamatosan kiegyenlítően jól terem, termésbiztonsága kiemelkedő. Közepes érési ideje. Minősége kielégítő, lelágulásra nem hajlamos. Diszkrét aromájú bora harmonikus összetételű. Peronoszpórával, lisztharmattal szemben ellenálló, rothadásra nem hajlamos. Középerős növekedésű, rövidcsapos metszéssel is termeszthető.