

Tokaji Diókút Hárslevelü -száraz Grand Crus 2019- Béres



Producer : Béres Régió : Tokaji Szőlőfajta : 100% Hárslevelű (magyar szőlőfajta) Tipikus tulajdonság : száraz fehér Évjárat : 2018 Alkohol : 11,5% vol

Értékelés: Még nincs értékelés

Ár

Alapár adóval együtt:27,50 €

27,50 €

[Tegye fel kérdését a termékért](#)

Leírás

A 2018-as Diókút Hárslevelű az élelt borok kiváló példája. Friss karakterű, határozott Hárslevelű az erdőbényei Diókút-dőlőből. A bor halványsárga színe és érdekes, összetett aromája egyfajta érettséget sugall. A nedves fű, a reszelt alma és a méz jegyei egyértelműen az érettségre utalnak, miközben a citrom, a menta, a kamilla és számos más gyógynövény frissítő árnyalatait is magában foglalja. Meghívó, gyönyörű és érett illat. Ízben az első benyomásokat a reszelt alma és a keserűmandula jegyei uralják, enyhe citrushéj-kesernyével, de a gyümölcs nehezebben érvényesül. Egy érett és tiszteletreméltó hárslevelű, finom szerkezettel, jó arányokkal és mérsékelt alkoholtartalommal.

Összetétel :

- Savtartalom 6,3 g/l
- Maradékcukor 5,2 g/l

Étel- és borpárosítások :

- Landes saláta, füstölt kacsamell, tojás, Florentine/spenót,
- halszószban, tejszínes hal, rákszós, homárszós, borjúcsülök, baromfi, gyöngytyúk, fűj szőlővel,

- Bleu de Bresse (nincs Roquefort), Cantal, Comté de Montagne (6 hónap) vagy gyümölcstortával (nem túl édes), rebarbarával, mirabellel stb.

Tálalási hőmérséklet : 12-13°C