



A bor szép kiszerelésben, elegáns címkével, viasszal lezárt dugóval és a nyakán viaszpecséttel került forgalomba. Ez a látványosnak mondható megjelenés minden bizonnyal növeli az értéket. A címkéről kiderül, hogy bioborral van dolgunk, amely a palackon sorszámmal lett hitelesítve. Rendkívül magas alkoholtartalmú - 15,52vv% - ,ami az ízében is megnyilvánul, azonban számomra egyáltalán nem tolakodó mértékben. Illata (olaszrizlingre jellemző) virágos, mézes, bársonyos hatású, sokak szerint rezedára emlékeztet. Ízében egy jóval testesebb bor benyomását kelti, harmonikus, jól lehet érezni a fajtára jellemző keserűséget, ami végig megmarad a szánkban. Ez egyben a Szent György-hegyi vulkanikus talaj hatásának is köszönhető. Érezhető, hogy a bor már a palackozás előtt egy hordós érlelési szakaszon ment át. Gyümölcs és kő. Behízeltgőnek éppen behízeltgő, de nem nélkülözi a komplexitást sem. Élénk, szép savú, ízében is főképp a gyümölcsök viszik a prímet. Vibráló, életteli és játékos. Feminin bor, ha lehet ilyet.

Szőlőtípus: olaszrizling

Évjárat: 2005.

Alkohol tartalom: 15,52%