

<http://www.vargabor.hu/boraink/topszli-badacsonyi-pinot-noir-kesoi-szuret-edes/12102>



## *Töpszli (Badacsonyi Pinot Noir késői szüret) édes*

**édes minőségi bor**

[Royal Badacsony termékcsalád >](#)

### **Édes vörös borkülönlegesség!**

De gustibus non est disputandum", az ízlés nem vita tárgya. Mégis gyakran próbálkoznak vele. A szárazborszobok már a fehér édes borok ellen is ágálnak, az édes vörösborokat pedig a borkultúra elleni bünténynek tartják. Holott Európa híres nagy borai között sok az édes vörös, és a történelmi Magyarország területén is nagy hagyományai vannak a természetes édes vörösborok készítésének. A Pinot Noir fajta különösen alkalmas édes bor készítésére, ugyanis rendkívül jól cukrosodik, és mivel szeptember közepi érésű, gyengébb évszázatokban is megbízhatóan beérik. A cukortartalom növelése érdekében egy új, Franciaországból származó eljárást alkalmaztunk, amelynek lényege, hogy a szőlő teljes érésében elvágjuk a fűrtöket tartó szálvesszőket, és így megszünik a kapcsolat a gyökérzet és a fűrtök között. A szemek néhány hét alatt megráncosodnak, betöppednek az ízeknek és a cukortartalomnak nagy koncentrációját hozva létre. A bor fantáziánévét a ráncos, töppedt szőlőszemek látványa ihlette. A Töpszli színe visszafogottan vörös, illatában és ízében sherrys jelleg dominál érdekesen párosulva a meggy és utóízében a csokoládé ízérzetével. Fogyasztását szobahőmérsékleten zsíros húsokhoz, fűszeres ételekhez, érlelt sajtokhoz ajánlom.

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 18-20 C°

Alkoholtartalom: 11,5 %

Kiszerezés: 0,75 L

Palack ár:

**1235 Ft.**

**Tradução Google:**

## *Töpszli (Badacsonyi colheita tardia Pinot Noir) sweet*

**vinho doce qualidade**

[Real linha de produtos Badacsony>](#)

De gustibus non est disputandum "nenhuma discussão de gosto. No entanto, muitas vezes eles tentam isso. O szárazborszobok ter Agali contra os vinhos brancos doces, vinhos tintos doces e do vinho é considerado um crime contra a cultura. No entanto, na Europa, famosa por seus grandes vinhos tintos doces de muitos, e no território histórico da Hungria também tem uma longa tradição de vinhos tintos naturalmente doces. As variedades Pinot Noir especialmente adequados para fazer o vinho doce, porque eles parecem tão bem adaptado ao açúcar e amadurecendo desde meados de setembro, vintages mais fracos podem amadurecer de forma confiável. A fim de aumentar o teor de açúcares de uma nova atribuição de França foi utilizado, o que é para completar a maturação das uvas, os cachos são cortados apoio szálvesszőket e assim suprimindo a relação entre as raízes e os aglomerados. O murchar olhos em algumas semanas, betöppednek as articulações e criando uma alta concentração de teor

]de açúcar. O nome do vinho foi inspirado pela visão da imaginação enrugadas, uvas amassadas. A cor vermelha suave Töpszli, aroma e sabor de xerez domina acoplado interessante com o sabor amargo de chocolate e ízérzetével. Servido na sala de carnes gordas temperatura, pratos condimentados e queijos envelhecidos.

Recomendado temperatura de serviço: 18-20 C °

Álcool: 11,5%

Embalagem: 0,75 L

Preço da garrafa: **1.235 Ft.**

PROVA DA SAFRA 2010.

*Salada de frutas. Após o almoço em 23/06/2013 com a Turma da Praia.*