

<http://vinopedia.hu/varga-pinceszet-badacsony>



Töpszli Badacsonyi Pinot Noir késői szüret édes

édes minőségi bor

Royal Badacsonyi termékcsalád >

Édes vörös borkülönlegesség!

De gustibus non est disputandum", az ízlés nem vita tárgya. Mégis gyakran próbálkoznak vele. A szárazborsznobok 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 évjáratokban 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 megszűnik 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 ízzel. Fogyasztását szobahőmérsékleten zsíros húsokhoz, fűszeres ételekhez, érlelt sajtokhoz ajánlom.

Tradução Google:

**Töpszli (Badacsonyi Pinot Noir Late Harvest), doce
vinho doce de alta qualidade**

De gustibus disputandum est non ", o gosto não está na disputa. No entanto elas experimentá-lo. Os vinhos brancos doces têm szárazborsznobok contra Agali doce, vinhos tintos e cultura do vinho contra o crime a ser realizada. Contudo, a Europa é famosa por grandes vinhos, muitos dos vermelha doce, e, o território histórico da Hungria é uma longa tradição de vinho tinto doce. A Pinot Noir é especialmente adequado tipo de vinho doce, é muito bem cukrosodik, e desde meados de amadurecimento de Setembro, colheitas pobres também amadurece confiável. A fim de aumentar o teor de açúcar de um novo método para o originário da França, em essência, que a plena maturação das uvas, cortadas em szálvesszőket cachos longos e, portanto, eliminando o sistema radicular ea relação entre os clusters. Os olhos em algumas semanas a murchar, betöppednek os sabores e criando altas concentrações do teor de açúcar. O vinho inventou um enrugado, murcho uvas são inspirados pela visão. O Töpszli moderada cor vermelha, aroma e sabor do personagem xerez prevalece, juntamente com um sabor de cereja e interessante ízzel chocolate. À temperatura ambiente para o consumo de carnes gordurosas e pratos picantes, queijos maturados. Temperatura recomendada para servir: 18-20 C o | Álcool em volume: 11,5%

PROVA DA SAFRA 2009

Degustação da Hungria Mercantil em 24 de maio 2011.