



BIRTOK

# Balaton Zenit 2025

## A bor

<b>Évjárat</b>	2025	<b>Borfajta</b>	száraz
<b>Szüret</b>	augusztus 19.	<b>Alkohol</b>	13,6%
<b>Erjesztés</b>	fahordós	<b>Cukor</b>	0,7 g/l
<b>Érlelés</b>	fahordós	<b>Sav</b>	6,0 g/l

## Kóstolási jegyzet

Kristálytisza halvány citromsárga színében zöldes reflexek játszanak. Kifejező tiszta illatában elsőként a friss fű és szalma illata- idővel sárga szirmú virágok és zöldalma mutatja magát. Kóstolva a könnyű száraz korty, üde savérzettel és finom citrommal frissít fel. Az illatban ígért jegyek mellett, egres és lime kap helyet. Közepesen hosszú lecsengése vibráló és tiszta. A finom vulkanikus talajra utaló sós jegyek szépen egészítik ki a feszes savérzetet, remek párként szolgálva fehér húsú halaknak vagy grillen készült ételeknek, friss zöldsaláta körettel.

## Javasolt ételpárosítás

A finom vulkanikus talajra utaló sós jegyek szépen egészítik ki a feszes savérzetet, remek párként szolgálva fehér húsú halaknak vagy grillen készült ételeknek, friss zöldsaláta körettel. Fogyasztását 7-10 Celsius fokra hűtve ajánljuk egy kellemes tavaszi vagy nyári délutánon.



A Somló legrégebben folyamatosan működő családi birtoka vagyunk. Boraink évről-évre kitűnően szerepelnek a legnagyobb világversenyeken. A londoni International Wine Challenge, a világ legalaposabban bírált versenyének legmagasabb elismerését, a Trófea-díját öt alkalommal is megkaptuk.

Tornai Tamás, Tornai Eszter, Tornai Anna - tulajdonosok, Csonka Zoltán - borász

 **TORNAI PINCÉSZET**

8478 Somlójenő, Somló hegy 1242. [info@tornaipince.hu](mailto:info@tornaipince.hu) [tornaipince.hu](http://tornaipince.hu)

Dományházi Éva  
[edomanyhazi@tornaipince.hu](mailto:edomanyhazi@tornaipince.hu)  
+36 70 339 9896

