



## **Molnár Mátrai Olaszrizling** **Węgry, Mátra**

Molnár Gábor to winiarz, który swoją winnicę złożył w miejscowości Abasár, w regionie Mátra. Jest to region, którego centrum stanowi miasto Gyöngyös, zaś cały obszar znajduje się na zachód od słynnego regionu winiarskiego Eger. Winnice położone są na górach wulkanicznych, gdzie doskonale udają się lekkie, białe wina. Gábor Molnár prowadzi swoje winnice na około 30 hektarach, poza tym skupuje też owoce od okolicznych, wypróbowanych winogrodników. Jego ulubionym szczepem jest węgierski Olaszrizling, z którym w kolejnych latach wygrywał różne konkursy – nie tylko lokalne.

### **Opis wina:**

Kolor cytrynowy, z zielonkawymi refleksjami. Zapach na początku umiarkowany, chłodny, z czasem wino otwiera się i odnajdujemy w nim coraz więcej mineralności i nutkę soli. W smaku pojawia się jabłko i gorzka migdałów, żywa kwasowość i rześkość. Smak jest czysty, wytrawny, z nutą cytrusowej cierpkości.

Wino jest eleganckie, gładkie i lekkie, wykonane z oryginalnego węgierskiego szczepu Olaszrizling. Charakterystyczny aromat ziół i kwiatów. Świetnie pasuje do lekkich dań, sałat, drobiu i ryb przygotowanych na parze lub ruszcie.

### **Typ:**

Białe, wytrawne

Podawać w temp. 8-10 St. C

Zawartość alkoholu 12,5%

