

CZURDA Riesling

Ha szárazon szereted, 2021

Winelovers magyar borok Top100-as listáján a száraz fehérborok között 16. helyezett; elsőre 92 pontot kapott Robert Parker-től; rajongóvá lett borújságírók.. Miután a tavalyi, első száraz CZURDA Rieslingünk, amit jóformán csak kísérletnek szántunk, elsőprő sikert aratott, idén úgy döntöttem, hogy a teljes must feléből CZURDA Riesling Ha szárazon szereted készüljön.

A 2021-es CZURDA Riesling Ha szárazon szereted hozza a megszokott eleganciát: illatában érett gyümölcsök, mint a sárgabarack, a körte és az ananász jelennek meg, egy csipetnyi kakukkfűvel fűszerezve. Az aszalt gyümölcsök aromája a későn, októberben szüretelt, de nem botritiszes szőlőből és mazsolából származik. Az élénk savak tökéletesen kerekítik és támogatják az ízek komplexitását, szép ásványossággal párosulva. Tiszta, precíz, klasszikus és összetett; határozottan hosszú lecsengéssel. Ezért elegáns, túlzásoktól mentes és könnyed.

Riesling Geisenheimer klónjaink olyan szőlőültetvényen teremnek, amelynek talaját lösz és mészkő alkotja. Meredek, déli fekvésű a lejtő, optimális napsütéssel és meleg széljárással, ami felszárítja az őszi nedvességet, s lehetővé teszi egyrészt, hogy kevesebb növényvédő szert használjunk, másrészt, hogy a szőlő sokáig a tőkén maradhasson. A fent említett aromák mindezt reflektálják.

Tulajdonképpen ez ugyanaz a késői szüretből származó must, amit a CZURDA Riesling Édes kísértés borunkhoz használunk. A szüretelés kizárólag kézzel történik. A gyümölcsöt egészben préseljük és több mint hat hónapig erjesztjük a Moselből származó élesztővel. Egyáltalán nem használunk fahordót; a bor frissen, ropogósan és teljes aromával kerül ki az acéltartályból. **Savtartalma 6,6 g/l, cukortartalma 5,5 g/l, alkoholtartalma 13%. A 2021-es Ha szárazon szereted Rieslingünkéből összesen 750 palack készült, csavarzárral és dugóval zárva.**

Élvezd a száraz CZURDA Rieslinget a különböző ételek kiváló kísérőjeként is: borjú-, baromfi-, vagy sertéshús, illetve a különböző halas fogásokon túlmenően végtelen számú vegetáriánus ételhez. Garantálom: nem fogod megunni!

Filozófia

Czurda Henrik a kezdetektől elkötelezte magát a magas minőség mellett: vállalta, hogy évről évre kimagasló minőségű szőlőből készíti el a lehető legjobb bort. Az évek során kiérdemelte vásárlói, legfőképp az elsőrangú éttermek sommelier-einek bizalmát, bora - több más elismerés mellett - 92 pontot kapott Robert Parker borértékelési rendszerében. Számára fontosabb azokból az adottságokból kihozni a maximumot, amit a természet ajándékoz, mintsem, hogy évről évre ugyanazt a stílust alkossa meg változó minőségben. A minőség mellett azonban a természet, a fenntartható és kíméletes gazdálkodás is kiemelten fontos terület számára. A szőlő lösz- és mészkő talajon terem, a meredek, déli fekvésű lejtő ideális napsütést és meleg szelet biztosít, ami kiszárítja az őszi nedvességet. Ez lehetővé teszi a növényvédő szerek használatának minimálisra csökkentését.

