

# CZURDA Riesling Édes kísértés, 2021

Persze nem csak a tapasztalt Sommelier-k tudják, hogy egy kiváló, Robert Parker-től 92 ponttal elismert, maradék cukros CZURDA Riesling- személyes ízléstől függetlenül – nagyon fontos szerepet játszik a gasztronómiában. Számos étel kifejezetten kívánja a maradék cukrot és a savat a párosításhoz. Így például a fűszeres ételek, mint általában az ázsiai konyha fogásai, de akár egy csípős kolbász is. Ugyanígy egyes magasabb zsírtartalmú ételek, mint a libamáj, a svájci fondü- vagy mondjuk a malacsült is igényli a savat és a maradékcukrot. Persze magában is tökéletes üdítő egy meleg nyári napon. Ez az elképzelés vezérelt, amikor eldöntöttem, hogy tudatosan ezt a német stílusú Rieslinget szeretném meghonosítani Magyarországon.

A 2021-es CZURDA Riesling *Édes kísértés* hozza a megszokott eleganciát: illatában érett gyümölcsök, mint a sárgabarack, a körte és az ananász jelennek meg, valamint csipetnyi kakukkfűvel fűszerezve. Az aszalt gyümölcsök aromája a későn, októberben szüretelt, de nem botritiszes szőlőből és mazsolából származik. Az élénk savak és a maradék cukor tökéletes egyensúlyban vannak, kiegészítik az aromák komplexitását, gyönyörű 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 tökélen maradhasson, ami hozzájárul a fent említett aromatikához.

Ez tulajdonképpen ugyanaz a késői szüretelésű must, amit a CZURDA Riesling *Ha szárazon szereted* borunkhoz használunk. A szüretelés kizárólag kézzel történik. A gyümölcsöt egészben préseljük és több mint hat hónapig erjesztjük a Moselből származó élesztővel. Nem használunk fahordót, a bor frissen, ropogósan és teljes aromával kerül ki az acéltartályból. **Savtartalma 7,5 g/l, cukortartalma 26 g/l, alkoholtartalma 11.5%. Az *Édes kísértés* Rieslingünkéből 780 palack készült, csavarzárás- illetve dugóval záródó változatban.**

Élvezd a CZURDA Rieslinget ételek kísérőjeként, vagy csak magában. Garantálom: nem fogod megenni!

## 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.

