Fekete Pince
Somló

SOMLÓI FURMINT

Évjárat	2011
Szőlőfajta	100% furmint
Alkohol V/V	13,90%
Cukormentes extrakt g/l	26,50
Savtartalom g/l	5,3
Maradék cukor g/l	0,6
pH	3,51
Mennyiség (palack)	1203
Terhelés	1,2 kg/tőke
Borkészítés	Gondos kézi szüretelés után természetes erjesztés 1000l magyar tölgyfahordóban.
Érlelés	18 hónap használt 1000l tölgyfahordóban, majd további 24 hónap légmentes érlelés tartályban
Borleírás	A fajta komplex illat- és ízvilága korral változó, a korai gyümölcsösség és mézesség mellett később marcipános és fűszeres jegyek jelennek meg. Megfelelő alkohol és szép savvszerkezet keltik életre.
Forgalomba kerülés	2015. szeptember

Tulajdonos: Palásthy & Emmert Kft. • 1021 Budapest, Budakeszi út 51/D. B. ép. 4. em. 5.
Pincénk címe: 8481 Somlóvásárhely, GPS 47.13875, 17.37859 • Telefon: +36 20 915 5334, +36 30 396 0396
www.feketepincesomlo.hu • palasthyemmert@gmail.com • https://www.facebook.com/feketepincesomlo