Fekete Pince
Somló

SOMLÓI HÁRSLEVELŰ

Évjárat	2011
Szőlőfajta	100% hárslevelű
Alkohol V/V	14,47%
Cukormentes extrakt g/l	24,50
Savtartalom g/l	6,1
Maradék cukor g/l	1,4
pH	3,39
Mennyiség (palack)	4300
Forgalomba kerülés	2016. január
Borkészítés	Gondos kézi szüretelés után természetes erjesztés 1100l magyar tölgyfahordóban.
Érlelés	18 hónap használt 1100l tölgyfahordóban, majd további 24 hónap légmentes érlelés tartályban
Borleírás	Mély arany megjelenéséhez tiszta és elegáns illat társul a körte, birs, csonthéjasok aromáival, melyek ízében is megjelennek. Somlóhoz méltó ásványosság és savszerkezet teszi teljessé.
Független értékelés	Lágyabb, mint az olaszrizling vagy a juhfark a régióban. Feminin lágyság, finom textúra és kiegyensúlyozott savszerkezet jellemzi. A lazább fürtszerkezet megnehezíti a botritis terjedését, így különösen tiszta ízek és könnyedebb test őrizhető meg. A finoman mézes, minerális jegyekkel harmonizáló ételek mellett teljesedhet ki igazán. /BlueDanubeWine/

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