



Fekete Pince *Somló*

SOMLÓI CUVÉE



Évjárat	2019
Szőlőfajta	50% juhfark, 50% olaszrizling
Alkohol V/V	13,2%
Cukormentes extrakt g/l	21,80
Savtartalom g/l	5,4
Maradék cukor g/l	1,2
pH	3,48
Mennyiség	606 palack
Terhelés	1,2 kg/tőke
Szüret	2019 október/november
Borkészítés	Gondos kézi szüretelés követően 4 órás áztatás után természetes erjesztés 1000l magyar tölgyfahordókban, fajtánként elkülönítve.
Érlelés	8 hónap használt 500l tölgyfahordóban, majd további 18 hónap légmentes érlelés tartályban
Leírás	Hiszünk benne, hogy az igazi somlói cuvée alapját ez a két fajta határozhatja meg. Igaz, egy véletlen folytán kezdtünk el cuvée-t készíteni, de az eredmény annyira meggyőzőtt, hogy, már tudatosan készítjük minden 3. évben. A fajtákban levő erények csak tovább teljesednek a terroirral és egyedi kincs költözik a poharunkba.
Forgalomba kerülés	2022. Február

Tulajdonos: Fekete Pince Borászati Kft. • 2131. Göd, Kincsem u. 7

Pincénk címe: 8481 Somlónásárhely, GPS 47.13875, 17.37859 • Telefon: + 36 20 331 9994, +43 650 701 5722

www.feketepincemoslo.hu • feketepincemoslo@gmail.com • <https://www.facebook.com/feketepincemoslo>