



Fekete Pince Somló

NAGY-SOMLÓI CHARDONNAY



Évjárat	2019
Szőlőfajta	100% chardonnay
Alkohol V/V	13,10%
Cukormentes extrakt g/l	24,80
Savtartalom g/l	7,7
Maradék cukor g/l	1,1
pH	3,4
Mennyiség	315+1 db számozott palack
Terhelés	1,2 kg/tőke
Szüret	2019 szeptember közepe
Borkészítés	Gondos kézi szüretelés követően, kíméletes lett préselve. Természetes lett erjesztve zempléni tölgyfahordóban.
Érlelés	A tétel különlegessége, hogy két hordóban is érlelődött: 3 hónapig 2 éves zempléni, majd 3 hónapig öreg francia 220l-es tölgyfahordóba. Ezt követően további 12 hónap légmentesen érlelődött tartályban.
Borleírás	A hordóhasználat izgalmas alapot ad ehhez a koncentrált, szép savakkal büszkélkedő tételhez. Pohárba kerülve, perceken belül a fajtára jellemző jegyek mellett előtűnik az Aranyhegy dűlő sajátja, és egy kis sóssággal fejeződik be minden korty.
Forgalomba kerülés	2021. Április

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

Pincénk címe: 8481 Somlóvásárhely, 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>