



# Fekete Pince Somló

## SOMLÓI CHARDONNAY



Évjárat	2022
Szőlőfajta	100% chardonnay
Alkohol V/V%	13,5%
Cukormentes extrakt g/l	21,8
Savtartalom g/l	4,6
Maradék cukor g/l	1,0
pH	3,51
Mennyiség (palack)	260
Terhelés	1,1 kg/tőke

**Borkészítés** Gondos szeptember közepe kézi szüretelés, kíméletes préselés után természetes erjesztés használt francia barrique tölgyfahordóban.

**Érlelés** 4 hónap barrique hordóban, majd 6 hónap légmentes érlelés tartályban.

- Tiszta, szalmasárga szín

**Borleírás**

- Illata kellemesen gyümölcsös, zöld és sárga alma, lime-héj, némi ananász is felfedezhető. A friss fű, illetve csalán plusz frissességet kölcsönöz a bornak. (enyhe bőr, animális vonal, ami annyi borunkban felfedezhető)

- Száraz bor, élénk savakkal, kissé magas alkoholtartalommal

- Ízlelésnél a gyümölcsök némiképp érettebbnek tűnnek, inkább sárga almára, fehér húsú barackra, ananászra emlékeztet az íz

- A lecsengésnél a Somlóra oly jellemző sós utóíz is feltűnik

Összességében élénk, üde bor, melyek remek ételkísérő lehet, elsősorban salátákhoz, könnyed, a tenger gyümölcseivel készült fogásokhoz lehet igazán kiváló

**Forgalomba kerülés:**

2023. Július

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

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

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