



Fekete Pince *Somló*

SOMLÓI FURMINT



Évjárat	2015
Szőlőfajta	100% furmint
Alkohol V/V	12,20%
Cukormentes extrakt g/l	23,10
Savtartalom g/l	7,3
Maradék cukor g/l	0,6
pH	3,15
Mennyiség (palack)	653
Terhelés	1,2 kg/tőke
Borkészítés	Gondos kézi szüretelés, 2 óra áztatás, kíméletes préselés után természetes erjesztés 500l magyar tölgyfahordóban.
Érlelés	12 hónap használt 500l tölgyfahordóban, majd további 24 hónap légmentes érlelés tartályban
Borleírás	Egyik legkedvesebb fajtánk egyedi karaktere és Somló összetéveszthetetlen gazdag ásványossága jellemzi ezt a bort. Az Aranyhegy-dűlőben teljes érettségben szüretelt szőlővel dolgozva, kibontakozásához türelmes tölgyfahordós és reduktív érleléssel kellő időt hagyva készítettük. Kitűnő délutáni beszélgetésekhez, de egy könnyű vacsora mellett is megállja a helyét.
Forgalomba kerülés	2019. június

Tulajdonos: Fekete Pince Borászati Kft. • 1072 Budapest, Klauzál tér 3. 1/4

Pincénk címe: 8481 Somlóvásárhely, GPS 47.13875, 17.37859 • Telefon: +43 650 701 5722, +36 30 619 9530
www.feketepincsomlo.hu • feketepincsomlo@gmail.com • <https://www.facebook.com/feketepincsomlo>