



Fekete Pince *Somló*

SOMLÓI FURMINT



Évjárat	2017
Szőlőfajta	100% furmint
Alkohol V/V	13,50%
Cukormentes extrakt g/l	20,0
Savtartalom g/l	6,1
Maradék cukor g/l	0,8
pH	3,14
Mennyiség (palack)	635
Terhelés	1 kg/tőke
Borkészítés	Gondos kézi szüretelés, 4 óra áztatás, kíméletes préselés után természetes erjesztés 500l magyar tölgyfahordóban.
Érlelés	10 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, kihasználtuk az évjárat adta lehetőséget. Elegáns, tiszta színével, kamillás illatával felemelkedett hangulatot varázsol. Ízében a birsre jellemző jegyeket mutat, tökéletes kísérője lehet egy ünnepi vacsorának is.

Forgalomba kerülés

2020. november

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>