



Fekete Pince *Somló*

SOMLÓI FURMINT



Évjárat	2019
Szőlőfajta	100% furmint
Alkohol V/V%	14%
Cukormentes extrakt g/l	26,2
Savtartalom g/l	7,3
Maradék cukor g/l	3,5
pH	3,12
Mennyiség (palack)	700
Terhelés	1,1 kg/tőke

Borkészítés Gondos kézi szüretelés, 4 órás áztatás, kíméletes préselés után természetes erjesztés 1000l magyar tölgyfahordókban.

Érlelés 10 hónap használt 1000l tölgy-fahordókban, majd további légmentes érlelés tartályban

Borleírás Nagy kedvencünk ez a tétel, hiszen büszkén elmondhatjuk ő emlékeztet legjobban arra a palackra (Furmint 2007), ami eldöntötte, hogy folytatjuk azt az utat, amit Béla bácsi oly régen elkezdett. Csillogó arany színével mutatkozik be, majd a körte és csonthéjas aromák töltik be a poharat. Ízében tovább kerekedik és minden korty csak tágitja a teret számunkra. Ízében a fűszerek és a marzipán játszanak egymással. Hosszú lecsengése Somlót és a pincénket juttatja a fogyasztó eszébe.

Igazán tartalmas ételek mellé ajánljuk.

Forgalomba kerülés: 2022. Július

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

Pince: 8481 Somlóvásárhely, GPS 47.13875, 17.37859 • Mobil: +43 650 701 5722, +36 20 331 9994

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