



Fekete Pince Somló

SOMLÓI FURMINT



Évjárat	2020
Szőlőfajta	100% furmint
Alkohol V/V%	13%
Cukormentes extrakt g/l	23,9
Savtartalom g/l	7,0
Maradék cukor g/l	3,9
pH	3,13
Mennyiség (palack)	850
Terhelés	1,1 kg/tőke

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

Érlelés 10 hónap használt 600l-es tölgy-fahordóban, majd további 20 hónap légmentes tartályban

Borleírás Az évjáratnak megfelelő, a friss telepítések első fürtjeit tartalmazó tétel. Tiszta, világos aranszínével mutatkozik be, majd csonthéjas aromák töltik be a poharat. Ízében a határozott savak alakítják a gyümölcsös ízek kibontakozását. Ízében a fűszerek és az érett körte játszanak egymással. Hosszú lecsengése Somlót és a pincénket juttatja a fogyasztó eszébe. Még sokáig fog élni a palackban is.

Igazán tartalmas ételek mellé ajánljuk.

2023. Július

Forgalomba kerülés:

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

Pince: 8481 Somlósárhely, 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>