



# *Fekete Pince* *Somló*

## SOMLÓI HÁRSLEVELŰ



Évjárat	2016
Szőlőfajta	100% hárslevelű
Alkohol V/V	12%
Cukormentes extrakt g/l	26
Savtartalom g/l	7,3
Maradék cukor g/l	4,2
pH	3,23
Mennyiség (palack)	1300
Terhelés	0,8 kg/tőke
Borkészítés	Gondos kézi szüretelés, 2-4 órás áztatás, kíméletes préselés után természetes erjesztés 1000l magyar tölgyfahordókban.
Érlelés	10 hónap használt 1000l tölgyfahordóban, majd további 36 hónap légmentes érlelés tartályban
Borleírás	Ugyan a júliusi jégeső elvitte a termés két harmadát, odafigyelő munkával nagyon szép egészséges tétel nevelődött ki ebben az évben is. Igazán kellemes a Hárslevelű jegyeket hordozó beszélgetős tétel került a palackba. Somló ásványosságának alapjára épülő fűszeres illat és mézes ízjegyek kényeztetik a fogasztót.
Forgalomba kerülés	2020. november

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

Pincénk címe: 8481 Somlóvásárhely, GPS 47.13875, 17.37859 • Telefon: +43 650 701 5722, +36 30 619 9530

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