



Fekete Pince Somló

SOMLÓI HÁRSLEVELŰ



Évjárat	2018
Szőlőfajta	100% Hárslevelű
Alkohol V/V%	13,5%
Cukormentes extrakt g/l	26,2
Savtartalom g/l	7,3
Maradék cukor g/l	0,7
pH	3,22
Mennyiség (palack)	2800
Terhelés	1,1 kg/tőke

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

Érlelés 10 hónap használt tölgy-fahordókban, majd további légmentes érlelés tartályban 3,5 éven át

Borleírás Mély aransárga szín, kissé narancsba hajló fényjátékkal.

Illatában érett, húsos körte, őszibarack, és némi exotikus gyümölcsös jelleg is felfedezhető, ami fűszeres, gyógynövényes jegyekkel egészül ki.

Száraz bor, élénk savakkal, kissé magas alkoholtartalommal.

Összességében telt, érett bor, magas beltartalommal, ami komolyabb ételt kíván maga mellé, mint például szárnyas étel akár tejszínes vagy gombás szósszal, de akár könnyebb vadételhez is jól párosítható, mint a nyúl vagy fácán.

Forgalomba kerülés: 2023. Július