



Fekete Pince *Somló*

SOMLÓI JUHFARK



| | |
|-------------------------|---|
| Évjárat | 2018 |
| Szőlőfajta | 100% juhfark |
| Alkohol V/V | 13% |
| Cukormentes extrakt g/l | 27 |
| Savtartalom g/l | 7,6 |
| Maradék cukor g/l | 1,3 |
| pH | 3,28 |
| Mennyiség (palack) | 2600 |
| 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 tölgyfahordókban, majd további légmentes érlelés 500-as, illetve 1500-as tartályban |
| Borleírás | Somlót ismerőknek igazi kincs ez a tétel. Mint a 2015-ös évjárat esetében itt is előrébb hoztuk egy kisebb tétel palackozását, hogy megmutathassuk az évjárat erényeit. Béla bácsi oktatásaira, Gyuri barátunk elkötelezettségére emlékszünk minden kortyával. Határozott savakat kellő maradék cukor egészíti ki, így biztosítva a juhfark komplex élményét. |
| Forgalomba kerülés | 2022. február |

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

Pincénk címe: 8481 Somlóvásárhely, GPS 47.13875, 17.37859 • Telefon: +43 650 701 5722, +36 20 331 9994
www.feketepincsomlo.hu • feketepincsomlo@gmail.com • <https://www.facebook.com/feketepincsomlo>