



Fekete Pince *Somló*

OLASZRIZLING



| | |
|-------------------------|---|
| Évjárat | 2017 |
| Szőlőfajta | 100% olaszrizling |
| Alkohol V/V | 14,00% |
| Cukormentes extrakt g/l | 19,2 |
| Savtartalom g/l | 5,1 |
| Maradék cukor g/l | 0,7 |
| pH | 3,43 |
| Mennyiség (palack) | 625 |
| Terhelés | 1 kg/tőke |
| Borkészítés | Október végi, gondos kézi szüretelés után természetes erjesztés 500l magyar tölgyfahordóban. |
| Érlelés | 10 hónap használt 500l tölgyfahordóban, majd további 24 hónap légmentes érlelés tartályban. |
| Borleírás | Az Észak-Balaton meghatározó szőlőfajtája Somlón is nagyszerű borok alapanyaga. Karakteres alkoholja mellett, érett fehérhúsú gyümölcsök és sárgabarack gazdag zamata, csonthéjasok, dió és mandula koncentrált aromái és az elmaradhatatlan sósság jellemzik. Csak felnőtteknek ajánlott! |
| Forgalomba kerülés | 2020. november |

Tulajdonos: Fekete Pince Borászati Kft. • 1072 Budapest, Klauzál tér 3. 1/4

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>