



# *Fekete Pince* *Somló*

## SOMLÓI FURMINT



Évjárat	2018
Szőlőfajta	100% furmint
Alkohol V/V	13,50%
Cukormentes extrakt g/l	24,8
Savtartalom g/l	7,0
Maradék cukor g/l	1,3
pH	3,27
Mennyiség (palack)	1000
Terhelés	1,2 kg/tőke
Borkészítés	Gondos kézi szüretelés, 4 óra áztatás, kíméletes préselés után természetes erjesztés 1000l magyar tölgyfahordóban.
Érlelés	10 hónap használt 500l tölgyfahordókban, majd további 24 hónap légmentes érlelés tartályban
Borleírás	Egyik legkedvesebb fajtánk, egyedi karaktere és Somló összetéveszthetetlen gazdag ásványossága jellemzi ezt a bort. Az Aranyhegy-dűlőben teljes érettségben szüretelt szőlővel dolgozva, kihasználtuk az évjárat adta lehetőséget. Elegáns, tiszta színével, kamillás illatával felemelkedett hangulatot varázsol. Ízében a birsre jellemző jegyeket mutat, tökéletes kísérője lehet egy ünnepi vacsorának is.

Forgalomba kerülés

2021. december

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

Pincénk címe: 8481 Somlóvásárhely, GPS 47.13875, 17.37859 • Telefon: +36 20 331 9994

[www.feketepincesomlo.hu](http://www.feketepincesomlo.hu) • [feketepincesomlo@gmail.com](mailto:feketepincesomlo@gmail.com) • <https://www.facebook.com/feketepincesomlo>