

SOMLÓI fkt HÁRSLEVELŰ



Évjárat	2019
Szőlőfajta	100% hárslevelű
Alkohol V/V	13,50%
Cukormentes extrakt g/l	28,8
Savtartalom g/l	7,00
Maradék cukor g/l	2,6
pH	3,17
Mennyiség (palack)	1073
Terhelés	1,2 kg/tőke
Szüret	Október közepe, 2019
Borkészítés	Gondos kézi szüretelés, 4-6 órás áztatás, kíméletes préselés után természetes erjesztés 1000l magyar tölgyfahordókban.
Érlelés	10 hónap használt 1000l tölgyfahordókban, 20 hónapot légmentes tartályban, azt követően 2 hónapot 20+ éves francia barrique hordóban.
Borleírás	Aranyszínű, illatában érett sárgabarack, exotikus gyümölcsök, egy kis kamillás beütéssel. A rövid kis-fahordós érlelésnek köszönhetően diós jegyekkel gazdagodott a bor. Kellemes savszerkezet, enyhe tanninos fenolosság, ami a héjon áztatás eredménye. Az illatban érzett aromák kóstoláskor is visszaköszönnek, a sárgabarack íz a korty lenyelése után még hosszan érezhető.

Forgalomba kerülés

2023. Január