



*Fekete Pince*  
*Somló*

**fk**t  
FEKETE PINCE  
SOMLÓ

## SOMLÓI fkt TRAMINI



Évjárat	2022
Szőlőfajta	100% tramini
Alkohol V/V%	13%
Cukormentes extrakt g/l	21,5
Savtartalom g/l	5,1
Maradék cukor g/l	0,6
pH	3,42
Mennyiség (palack)	236
Terhelés	1,1 kg/tőke
Borkészítés	Gondos szeptember elejei kézi szüretelés, kiméletes bogyózás és préselés után természetes erjesztés acél tartályban.
Érlelés	7 hónapos acéltartályos érlelést követően, derítve, fejtve, majd palackozva
Borleírás	Vidám, barátságos illat, érett barackos, sárgadinnyés jegyek, jázmin, amit ellensúlyoz némi zöldcitromos beütés. Ízében is gyümölcsös, virágos, mégsem harsány, a kissé joghurtra emlékeztető lágyság, és az ismerős ásványos utóíz karaktere méltó Somlóhoz. Összességében egy könnyen érthető, mégis sokszínű, komplex tétel. Tökéletes aperitívbor
Forgalomba kerülés:	2023. Április

Termelő: 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.feketepincemoslo.hu • feketepincemoslo@gmail.com • <https://www.facebook.com/feketepincemoslo>