



D É N E S H E G Y B I R T O K

2015

Pinot gris

Mély aranszínű bor. Közepes intenzitású, őszi hangulatot árasztó illatában körtés, kamillás, zsírkrétás jegyek. Krémes, ásványos korty, ízében grillázs, só és pici vanília. Megállapodott, lekerekedett bor.

Ételajánlat: Érdemes kipróbálni szárnyasokból készült ételek, édesburgonya, grillezett halak és rizottók kísérőjeként.

Analitika

Alkohol: 13,5 % vol | Sav: 5 g/l |

Extrakt: 19,2 g/l | Cukor: 1 g/l



Évjárat

A 2015-ös évjárat kiegyensúlyozott, fehér borok készítésére optimális év volt. A Pinot gris korai érésű fajta, a Ság hegyen is az első szürettek közé tartozik. Szeptember 11-én szüreteltük, a kézzel szedett szőlő kis ládákból került a prészázba.

Tőkék telepítési ideje: 2007

Ökológiai szőlőművelés

Kizárólag kén- és rézkészítményeket használunk.

Technológia

Zúzás-bogyózás után, gyors préselés. A cefrét kéneztük, majd a szabadon kifolyó szőlő a préslével együtt hűtött acéltartályba került. A mustot 1 napon át üleptettük, majd színeltük. Spontán erjesztés hűtött acéltartályban, majd 1 év érlelés 500 literes tölgyfahordóban. Derítés és szűrés után palackozás alacsony kénszinttel. További 9 hónapos palackérlelés után került piacra.

Készült: 587 palack