



D É N E S H E G Y B I R T O K

2015

Félszáraz gyöngyözőbor

Raffinée

Vonzó illatából nyári almára, fehér virágokra, citromhéjra és zöld fűszerekre emlékeztető jegyek áradnak nagyobb buborékok kíséretében. A gyors felhabzást követően a korty friss, gyümölcsös és fűszeres, amely az illatra rímel. Egyéniséggel rendelkező gyöngyözőbor, amelyet egyedi, zöld fűszeres, rozmarynos villanások tesznek különlegessé.

Ételajánlat: Könnyű saláták, vagy tenger gyümölcseinek méltó kísérője, de önmagában is remek aperitif, a jó beszélgetések katalizátora.



Évjárat

A 2015-ös évjárat kiegyensúlyozott, fehér borok készítésére optimális év volt. A kézzel szedett szőlő kis ládákból került a prészázba.

Ökológiai szőlőművelés

Kizárólag kén- és rézkészítményeket használunk.

Analitika

Alkohol: 14% vol | Sav: 5,5 g/l |

Extrakt: 27 g/l | Cukor: 8,5 g/l

Tőkék telepítési ideje: 2007

Szőlőfajták

Olaszrizling, Rajnai rizling

Technológia

Szeptember második felében szüretelünk. A kizárólag egészséges, teljes érettségben lévő egész fürtöket kíméletesen préseljük. A két rizling fajta színmustját hűtött, zárt acél tartályban üleptjük és spontán erjesztjük. Ezt a bortípust rövid érlelést követően, derítés és szűrés után, utólagos szén-dioxid hozzáadásával, alacsony kénszinttel palackozzuk.

Készült: 1270 palack