



D É N E S H E G Y B I R T O K

2017

# Rajnai rizling

Világos aranyszín. Citrusos illatok, narancssal, mandarinnal, kövek közül kibújó fehér virággal és egy csipetnyi friss mentával. Gyümölcsös aromákban bővelkedő korty, lecsengésében az édeskes aromák mellett némi grapefruitra emlékeztető jegy is feltűnik. Az átható gyümölcsösség mellett az ásványos, köves karakter is megmutatkozik ebben a szép sav-cukor arányú rieslingben, amely nemcsak a fajtáról, de a Ság-hegyről is mesél.

## Analitika

Alkohol: 13% vol | Sav: 6 g/l |

Extrakt: 33 g/l | Cukor: 13 g/l

**Tőkék telepítési ideje:** 2007

## Ökológiai szőlőművelés

Kizárólag kén- és rézkészítményeket használunk.

## Technológia

A kíméletes préselést 2 órás héjon áztatás előzte meg. A színlé és présle külön tartályokba, ill. 500 literes hordókba került erjesztésre. A spontán erjesztés után alacsony kénnel, 5 hónapig finomseprőn pihent a bor. Az első fejtés 2018 tavaszán történt, az érlelés további 8 hónapot vett igénybe. Derítés és szűrés után palackozás alacsony kénszinttel. További 6 hónapos palackérlelés után került piacra.

**Készült:** 632 palack



## Évjárat

A 2017-es évjárat megfelelő csapadék mennyiség mellett sok napsütést és melegebb időjárást hozott. A szőlőt túlérett állapotban szüreteltük, magasabb cukortartalommal, de a rajnai rizlingre jellemző szép savakkal. A kézzel szedett szőlő kis ládákban került a présházba.