



DÉNES HEGYBIRTOK

2019

# Rajnai rizling

Világos aranyszínű bor. Illatában az ásványos-tűzköves vonal a meghatározó, amelyet ánizsos, mandarinos és gyógyfüves jegyek árnyalnak.

Kóstolva sűrű textúra, húsos, fűszeres korty és harmonikus savérzet finom citrusokkal. Érett alapanyagból készült komplex, telt, kerek bor.

## Analitika

Alkohol: 13,5% vol | Sav: 5,6 g/l |

Extrakt: 18,2 g/l | Cukor: 4,6 g/l



## Technológia

A kíméletes préselést 2 órás héjon áztatás előzte meg. Tartályban erjedt spontán, majd alacsony kénnel finomseprőn pihent a bor. Az első fejtés 2020 tavaszán történt, az érlelés további 3 hónapot vett igénybe. Bentonitos derítés és lapszűrés után palackozás alacsony kénszinttel. További 3 hónapos palackos érlelés után került piacra.

**Tőkék telepítési ideje:** 2007

## Ökológiai szőlőművelés

Kizárólag kén- és rézkészítményeket használunk.

## Évjárat

A száraz tél után egyenletesen oszlott el az átlagos 672 mm éves csapadék mennyiség. A szőlő fenológiája szempontjából meghatározó májusban 145 mm eső esett, így a virágzásra már nagyon fejlett lombfelület jellemezte a szőlőket. A napos órák száma és a hőösszeg is megfelelő volt. A szőlőt túlérett állapotban, magas cukortartalommal szüreteltük, de a rajnai rizlingre jellemző szép savakkal. A kézzel szedett szőlő kis ládákból került a présházba.

**Készült:** 1190 palack