



D É N E S H E G Y B I R T O K

2016

Pinot gris

Nagytestű, koncentrált, gazdag fehérbor a teljes érettségben szüretelt szürkebarát jellemző fajta jegyeivel. A pohárból körtés, rumos diós, teafüves illatok kavalkádja árad. A korty vastag és krémes, a hosszú lecsengés a vulkanikus termőhelynek köszönhetően alapvetően sós érzetű, amelyet egy graprefruitos árnyalat kísér.

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

Analitika

Alkohol: 14,5 % vol | Sav: 4,8 g/l |

Extrakt: 22,9 g/l | Cukor: 0,9 g/l



Évjárat

A 2016-os évjárat több csapadék mellett megfelelő számú napos órával jellemezhető, amely jól megtartott savakat és minerálisabb aroma képet eredményezett. Szürkebarátunk emellett jelentős cukortartalmat is adott. A kézzel szedett szőlő kis ládákból került a prészázba.

Tőkék telepítési ideje: 2007

Ökológiai szőlőművelés

Kizárólag kén- és rézkészítményeket használunk.

Technológia

A zúzott bogyókat 2-3 órán át áztattuk az aromafeltárás érdekében, ezután kíméletesen préseltük. Tartályban erjedt spontán, majd 500 literes magyar tölgyfahordóban érlelődött finom seprőn szokatlanul hosszan, 30 hónapig. 2019 júniusában palackoztuk, amit további 9 hónapos palackérlelés követett.

Készült: 600 palack