



DÉNES HEGYBIRTOK

2020

# Rajnai rizling

Világos aranszínű bor. Illatában az ásványos-tűzköves vonal a meghatározó, amelyet ánizsos, mandarinos 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: 6,0 g/l |

Extrakt: 19,1 g/l | Cukor: 3,9 g/l

**Tőkék telepítési ideje:** 2007

## Ökológiai szőlőművelés

Kizárólag kén- és rézkészítmények használatával.

## Évjárat

A csapadék 653 mm éves mennyisége és eloszlása átlagosnak volt mondható, a rügyfakadás a szokásos időszakban, április végén zajlott.

A szőlő fenológiája szempontjából meghatározó május-júniusi hónapok hőmérséklet és csapadék viszonyai kiegyensúlyozottak voltak, a virágzás során a kötődés kifejezetten jó volt a szőlőkben. A napos órák száma és a hőösszeg is megfelelő volt. A szőlőt túlérett állapotban, magas cukortartalommal szüreteltük, a rajnai rizlingre jellemző szép savakkal. A kézzel szedett szőlő kis ládákból került a prészázba.

**Készült:** 1340 palack

## Technológia

A kíméletes préselést 2 órás héjon áztatás előzte meg. Tartályban erjedt spontán, majd alacsony kénnel finomseprőn pihent a bor. Az első fejtés 2021 tavaszán történt, az érlelés további 18 hónapot vett igénybe. Bentonitos derítés és lapszűrés után palackozás alacsony kénszinttel. További 3 hónapos palackos érlelés után került piacra.