



DÉNES HEGYBIRTOK

2019  
BLACK LABEL

# Olaszrizling



## Évjárat

Kifejezetten jó évjárat a somlói borvidéken, meleg nyár és hosszú érési időszak.

## Ökológiai szőlőművelés

Kizárólag kén- és rézkészítmények alkalmazása.

Szalma sárga színű, csillogóan tiszta megjelenésű bor. Sokrétű, illatában fehér akác és a nyári rét virágai. Gazdag íz kompozíció, amelyben a termőhelyre jellemző pici sósság és a korty végén a klasszikus mandula íz is visszaköszön. A hordós érlelés jegyei szépen kerekítik ezt az érett, nagy testű fehér bort.

**Ételajánlat:** Grillezett kerti zöldségekkel tált fehér húsú, akár zsírosabb halak, de édesburgonyával körített fűszeres rakott húsételek mellé is ajánljuk.

## Analitika

Alkohol: 14,5% vol | Sav: 4,2 g/l |

Extrakt: 17,0 g/l | Cukor: 2,9 g/l

**Tőkék telepítési ideje:** 2007

## Technológia

Zúzás-bogyózás után 4 órás héjon áztatás, enyhe kénezés, majd kíméletes préselés. A mustot ülepítés után 500 literes hordóban, saját természetes élesztővel erjesztettük, majd finomseprőn tartottuk, amelyet fel is kevertünk. Palackozás alacsony kénszinttel, majd a tétel további két év palackérlelés után került piacra.

## BLACK LABEL

Válogatás borainkat fekete címkével hozzuk forgalomba.

**Készült:** limitált 540 palack!