



DÉNES HEGYBIRTOK

2023

WHITE LABEL

Siller



A Ság hegyi ültetvényünkről szüretelt kékszőlőből a 2023. évjáratban siller bort készítettünk. A bor magán viseli egy tipikus siller karakterét, könnyebb, mint egy testes vörös és komolyabb, mint egy könnyed rozé, szép gyümölcsös tétel. A bor fajta összetételében több, mint 85%-ot képvisel a kékfrankos, amely meghatározza a bor gyönyörű élénk piros színét és meggyes-málnás illat- és ízkarakterét.

Ételajánlat: Rozé kacsamellhez, libasülthöz párolt káposztával és más fűszerebb káposztás ételekhez ajánljuk.

Analitika

Alkohol: 13% vol | Sav: 4,8 g/l |

Extrakt: 20,9 g/l | Cukor: 5,5 g/l

Évjárat

2023. év hűvös tavasszal indított, majd a nyárelőn nagy mennyiségű eső hullott. Az érés kiegyensúlyozott, meleg időjárást hozott.

Ökológiai szőlőművelés

Kizárólag kén- és rézkészítmények alkalmazása.

Tőkék telepítési ideje: 1989

Technológia

Zúzás-bogyózás után 12 órás héjon áztatás, enyhe kénezés, majd hagyományos kosár présbe sajtolás. A mustot 225 literes tölgyfa hordóban, saját természetes élesztővel erjesztettük. 6 hónapos hordós érlelés után 2 hónapig tartályban pihentettük, ezt követően szűrtük palackba.

Készült: 257 palack (limitált tétel!)