



Cuvée 5

Villány2013

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 17-18 °C

Alkohol: 15 %

Kiszérelés: 0.75 l

Bogyós gyümölcsök hús frissessége köszön vissza az illatból, erdőbe varázsolva minket. A szétterülő, mély kortyban szeder, áfonya és borókabogyó. A korty egyenletesen árad szét a szájban, mindenhol valami újat adva, finom fát, feketecokoládét, aztán szerezsendiőt, mielőtt hosszú, bársonyos tanninok után egy kis narancshéjban cseng le.




Szőlészeti-Borászat

A kézzel szüretelt gondosan válogatott szőlőt kíméletes roppantás után rövid ideig áztattuk. Tartályban és kis méretű francia hordókban történt a kontrollált alkoholos erjesztés és almasavbontás. Az ezt követő 30 napos héjonáztatás során pedig kialakultak a fajta vezető jegyei. Kíméletes préselést követően 16 hónapos hordós érlelést kapott, melynél az évjárat legkiválóbb hordóit használtuk a házasításhoz (40 %-ban új hordó).

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,5 g/l
Alkohol	15 %
Kiszérelés	0.75 l
Szüret kezdetének időpontja	2013-10-09
Palackozás	2015-08-12
Érlelés	új és használt francia hordókban
Érlelési idő	16Hónap

Kóstolás

-  Mélybordó-rubin
-  Bogyós gyümölcsök hús frissessége köszön vissza az illatból.
-  A szétterülő, mély kortyban szeder, áfonya és borókabogyó.

Korábbi évjáratok

2009; 2012; 2011;