



## Kékfrankos

Villány2017

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: | 12 °C  |
| Alkohol:                          | 13 %   |
| Kiszérelés:                       | 0,75 l |

Házikedvenc, nagy formában ebben az évjáratban. Dől belőle a gyümölcs, klassz savakkal, kifinomult, lágy tanninokkal. Illat és íz között, tökéletes a harmónia, áfonya, málna, cigánymeggy vibrál az illatban. Igazi gyümölcskavalkád a kortyban, melyből húsos, érett cseresznye emelkedik ki és marad hosszan a szájban.




## Szőlészeti-Borászati

A beérkező szőlőt gondosan válogattuk majd rövid ideig áztattuk. Tartályban történt a kontrollált alkoholos erjesztés ahol kialakulnak a fajta vezető jegyei. A 30 napos héjon áztatás után kíméletesen préselés következett. 10 hónapig érleltük nagy, 500 l-es hordókban (30 %-ban új hordó).

## Részletek

|                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| Megnevezés                  | Bor                     |
| Sav                         | 6,3 g/l                 |
| Alkohol                     | 13 %                    |
| Kiszérelés                  | 0,75 l                  |
| Szüret kezdetének időpontja | 2017-10-02              |
| Palackozás                  | 2019-06-03              |
| Érlelés                     | Új és használt hordóban |
| Érlelési idő                | 10Hónap                 |

## Kóstolás

-  Mély bíborvörös színű.
-  Illat és íz között, tökéletes a harmónia, áfonya, málna, cigánymeggy vibrál az illatban.
-  Igazi gyümölcskavalkád a kortyban, melyből húsos, érett cseresznye emelkedik ki és marad hosszan a szájban

## Korábbi évjáratok

2015;