



Merlot

Villány2015

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 17-18 °C

Alkohol: 14 %

Kiszerezés: 0,75 l

Mély, intenzíven gyümölcsös illat, málnával, szederrel és gyógyfüvekkel. Komoly teste, szélesen terül a szájban. Az intenzív gyümölcsösség dominálja a kortyot is, málnával, szederrel, finom kakaóval és pörkölt mogyoróval a fókuszban. A kortyot selymes tanninok kísérik, melyek hosszan-hosszan a szájban maradnak.




Szőlészeti-Borászati

A kézzel szüretelt gondosan válogatott szőlőt rövid ideig áztattuk. Ezt követően hordóban és tartályban történt az erjesztés és almasavbontás. 30 napos héjonáztatással hangsúlyoztuk a fajta vezető jegyeit. 15 hónapos tölgyfahordós érlelést kapott. (20 %-ban új hordó). Szüret időpontja 2015. szeptember 14- október 20.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,6 g/l
Alkohol	14 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2015-09-14
Palackozás	2017-07-10
Érlelés	új és használt francia hordóban
Érlelési idő	15Hónap

Kóstolás

-  Mély rubinba hajló, élénk szín.
-  Mély, intenzíven gyümölcsös illat, málnával, szederrel és gyógyfüvekkel.
-  Az intenzív gyümölcsösség dominálja a kortyot is, málnával, szederrel, finom kakaóval és pörkölt mogyoróval a fókuszban. A kortyot selymes tanninok kísérik, melyek hosszan-hosszan a szájban maradnak.

Korábbi évjáratok

2013;