



Pinot Noir Birs

Tokaj2016

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

Illatában szép érett fekete cseresznye, minerális, arányos, törékeny. Kortya kezdetben hűvös, cigánymeggy és vadmeggy keveréke, aztán robban, mutatja fiatal, kedvesen fanyar, egyenes és hamvas arcát, gazdagon áradó pirosbogyós gyümölcsökkel. A második évjárat is ugyanazt a hihetetlen nagyvilági eleganciát mutatja, amivel nem tudunk betelni.




Szőlészet-Borászat

A kézzel szüretelt szőlőt az év magas potenciáljának köszönhetően hosszabb (28-35 nap) héjonáztatás után préseltük. Tartályban és hordóban is történt a kontrollált alkoholos erjedés, így hangsúlyozva ki a fajta elsődleges jegyeit. A teljes mennyiség 60%-a érett használt francia hordóban 18 hónapig.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5 g/l
Alkohol	13 %
Kiszérelés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	0201-08-30
Palackozás	2018-06-27
Érlelés	új és másodtöltésű tölgyfahordóban
Érlelési idő	18Hónap

Kóstolás

-  Könnyű vörös, lila karimával.
-  Illatában szép érett fekete cseresznye, minerális, arányos, törékeny.
-  Kortya kezdetben hűvös, cigánymeggy és vadmeggy keveréke, aztán robban, mutatja fiatal, kedvesen fanyar, egyenes és hamvas arcát, gazdagon áradó pirosbogyós gyümölcsökkel.