



Pinot Noir Birs

Tokaj2017

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	12 °C
Alkohol:	13,5 %
Kiszérelés:	0,75 l

Jólesően friss és könnyed a szájban, eperrel, ribizskével, földes jegyekkel. Ízében is a pirosbogyósok dominálnak, frissen reszelt szerecsendióval és gyönyörű selymes tanninokkal.




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 80%-a használt francia hordóban és 20%-a agyag tojásban érett 10 hónapig.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,4 g/l
Alkohol	13,5 %
Kiszérelés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2017-09-04
Palackozás	2019-06-19
Érlelés	használt francia hordóban és agyagtojásban
Érlelési idő	10 Hónap

Kóstolás

-  Könnyed vörös szín.
-  Illatában eperrel, ribizskével és földes jegyekkel.
-  Ízében is a pirosbogyósok dominálnak, frissen reszelt szerecsendióval és gyönyörű selymes tanninokkal.

Korábbi évjáratok

2016; 2015;