



Sauvignon Blanc

Tokaj2018

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	10 °C
Alkohol:	13 %
Kiszereelés:	0,75 l

Halvány sárga, zöldes bevilanásokkal. Illatában a bodza és a trópusi gyümölcsök gazdag orgiája jelenik meg. Szájban ropogós, üdítő a korty, amelyben a bodza tovább kitart, kiegészülve egy leheletnyi egressel és némi gyömbérrel. Jól behűtve kifejezetten a nyár bora lesz.




Szőlészet-Borászat

A kézzel szüretelt beérkező szőlőt enyhén zúztuk, majd néhány órás héjonáztatás után kíméltesen préseltük. Tartályban és hordóban történt a kontrollált alkoholos erjedés, így hangsúlyozva ki a fajta elsődleges jegyeit. Finomseprőn tartottuk 4 hónapig. Tartályos és kevés hordós (6%)érelést is kapott.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	6,7 g/l
Alkohol	13 %
Kiszereelés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2018-08-17
Palackozás	2019-02-20
Érlelés	Tartályos és hordós érlelést is kapott
Érlelési idő	4Hónap

Kóstolás

-  Halvány sárga, zöldes bevilanásokkal.
-  Illatában a bodza és a trópusi gyümölcsök gazdag orgiája jelenik meg.
-  Szájban ropogós, üdítő a korty, amelyben a bodza tovább kitart, kiegészülve egy leheletnyi egressel és némi gyömbérrel.

Korábbi évjáratok

2016; 2015; 2017;