



Syrah

Villány2016

Ajánlott fogyasztási 17-18 °C

hőmérséklet:

Alkohol: 14 %

Kiszérelés: 0,75 l

Évjáratnak köszönhetően szuper fűszeres oldalát mutatja a bor. Illatában a szerecsendió, dominál kis finom mentával, aztán jönnek az aszalt gyümölcsök, főleg aszalt szilva. Ízében feketeribizli, datolya és aszalt gyümölcsök, finom hosszú savakkal, lágy tanninokkal.




Szőlészeti-Borászat

A kézzel szüretelt gondosan válogatott szőlőt kíméletes roppantás után rövid ideig áztattuk. Tartályban és kis méretű francia hordókban történt a kontrollált alkoholos erjesztés és almasavbontás. Az ezt követő 20 napos héjonáztatással hangsúlyoztuk a fajta vezető jegyeit, aromáit. Kíméletes préselést követően 10 hónapos tölgyfahordós érlelést kapott. (20 %-ban új hordó)

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,5 g/l
Alkohol	14 %
Kiszérelés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2016-09-15
Palackozás	0208-06-05
Érlelés	új és használt hordóban
Érlelési idő	10Hónap

Kóstolás

-  Érett rubint vörös színű
-  Illatában a szerecsendió, dominál kis finom mentával, aztán jönnek az aszalt gyümölcsök, főleg aszalt szilva.
-  Ízében feketeribizli, datolya és aszalt gyümölcsök, finom hosszú savakkal, lágy tanninokkal.

Korábbi évjáratok

2015;