

SIKLÓSI HÁRSLEVELŰ 2019

Szőlőfajta:	100% hárslevelű
Termőhely:	Siklós, Göntér és Zuhánya dűlő, egy újratelepített saját terület,
Tőkék életkora:	13 év.
Töketerhelés:	1,5 kg/tőke
Művelési mód:	Guyot és ernyő művelés

Évjárat: A 2019-es év a szokottnál enyhébben és csapadékszegényebben indult. A tavasz nem robbanásszerűen érkezett. A hűvös és csapadékban gazdag napok egészen májusig kitartottak melynek következményképpen a virágzás elég változatosan alakult. A június is csapadékosan indult, melyet az aszályos és meleg nyár váltott föl. Az ősz és a szüreti időszak hosszú és meleg volt. A kései fajtáknál idővel érezhető lesz a nagy évjárat lenyomata.

Szüret: 2019. október közepe vége. Teljes érettségben.

Feldolgozás + érlelés: A beérkezett termés zúzás-bogyózása után kóracél tartályba egy éjszakára. Ezt a lé elválasztás és végül préselés követett. Az erjedést követően egy 2 hónapos finomseprűn tartás következett folyamatos felkeverés mellett, majd további 1 évet érlelődött tartályban.

Palackozás: 2021. február közepén került palackba.
Összesen 14.200 palack készült.

Kóstolási jegyzet: A pohárba világos, szép aranysárga színvilág és intenzív illat fogad. A virágos illat az évjáratnak köszönhető, mely a méz és a hársfavirág illatával keveredik. Ízében egy szépen megkomponált bor ahol a hársfavirág jegyei kerülnek előtérbe. A seprőn tartásnak köszönhetően érződik a krémesség. Ízben lendületes, szép savval mely kerekké tesz borunkat. Korty, hosszú és tartalmas.

Analitika: Alkohol: 12,64 %;
Sav: 5,4 g/l
Cukor: 1,2 g/l

Ételajánlat: Sajtokhoz, nem túl fűszeres tésztákhoz és halakhoz.
Fácán kiváló kísérője lehet.

Apelláció: DHC – Villány, Classicus

