

GERE ZSOLT - PRIMADONNA 2021

Szőlőfajta: Muscat Ottonel

Termőhely: Siklós

Tőkék életkora: 20-25 éves tőkékről.

Tőketerhelés: 2 kg / tőke

Művelési mód: függöny.

Évjárat:

Az év eleji korai felmelegedést egy visszahűlés követett, ami rányomta a bélyegét a tavaszra. A virágzási időszakban is maradt a hűvös, csapadékosabb idő, mely következtében majd 1 hónappal elcsúsztak az érési periódusok. A nyár extrém meleggel és kevés csapadékkal köszöntött be, minek köszönhetően a szüretre a szőlő behozta a lemaradást. A szüret már normál időben kezdődött (augusztus 23.) és a megszokott tempóban haladt. A szeptemberi csapadék a késői fajtáknak kedvezett, így ezek a fajták tovább kint maradhattak. A szüretet október végén fejeztük be. Minőségét tekintve szép évet zártunk.

Szüret: 2021. szeptember közepe.

Feldolgozás + érlelés:

Bogyózást egy éjszakán át tartó héjon áztatás követett. A préselést követően a lé kóracél tartályba került, ahol irányított erjesztés mellett (10-12 nap alatt, 14 fokon) kész borrá erjedt.

Palackozás:

Készül: 3.300 palack
2022. január közepén palackoztuk

Kóstolási jegyzet:

Tiszta világon szín fogad a pohárban. Intenzív illat, virágos jegyekkel tűzdelve melyet a must illata bolondít meg. Mind az illat, mind az íz világnál a szőlőre jellemző aromatika megőrzése volt a cél. Kóstolva a friss must íz világára leszünk figyelmesek, melyeket a virágos jegyek egészítenek ki. Friss üde fajtajegyek mellett szép sav és hosszú lecsengést kapunk. A korty végén kellemes édes érzettel köszön el.

Analitika:

Alkohol: 11.00 %
Sav: 5,9 g/liter
Cukor: 0,8 g/liter

Ételajánlat:

Baráti beszélgetésekhez, könnyed falatokhoz
valamint a nyári esték elengedhetetlen kelléke.

Apelláció:

DHC – Villány, Classicus

